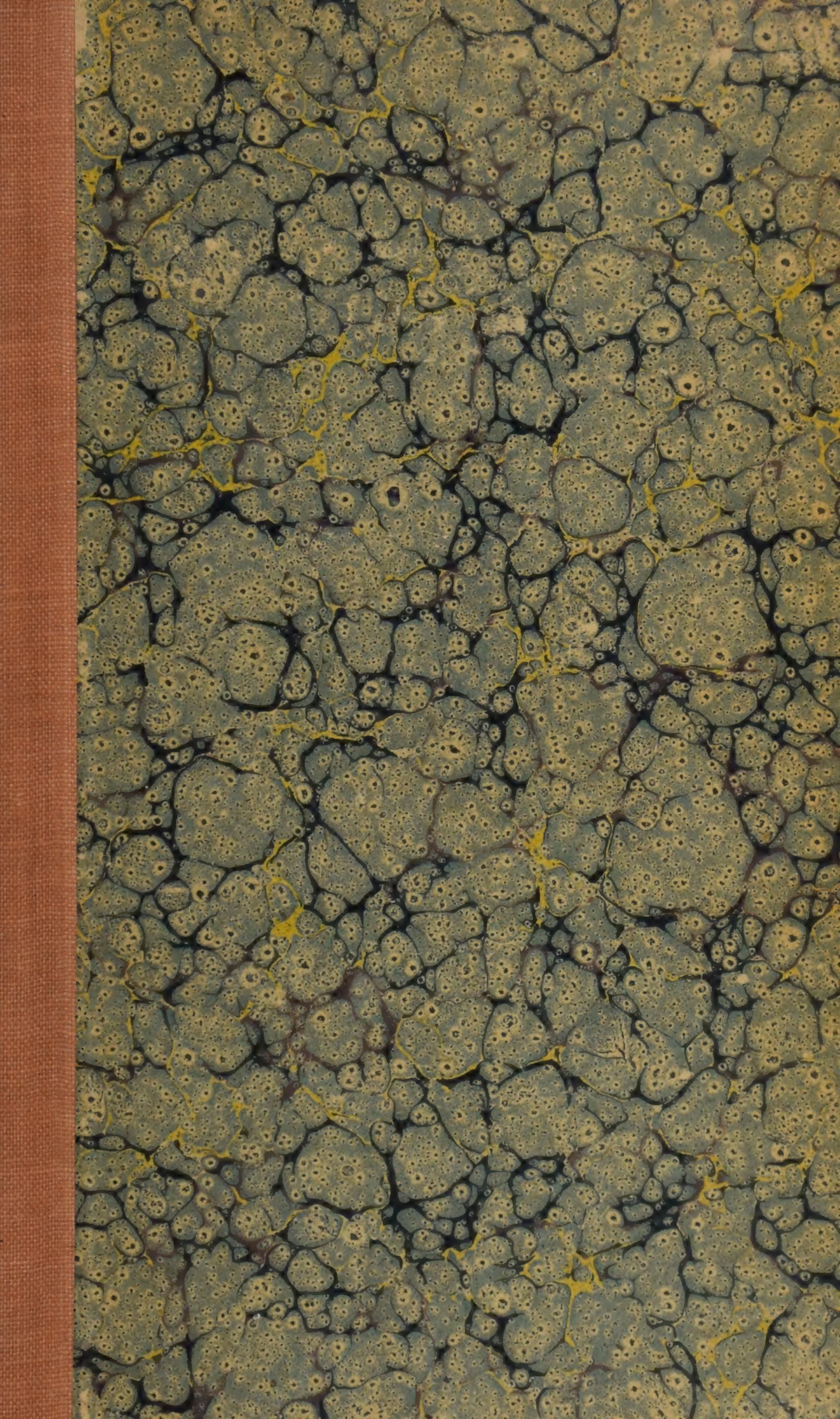


LISTE
DES POISSONS

QUE L'ON RENCONTRE LE PLUS SOUVENT

AU MARCHÉ D'ALGER

OU

GUIDE A LA PÊCHERIE

OPUSCULE

Destiné à faire surtout connaître les espèces les meilleures pour la table, leur apprêt culinaire, etc.

PAR

Le Dr A. BOURJOT
(De Saint-Eugène)

(Extrait du *Bulletin de la Société de Climatologie d'Alger.*)

ALGER
IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE F. PAYSANT
Rue des Trois-Couleurs, 19.

1879




MUSEUM OF
CAMBRIDGE
MASS.

LISTE
DES POISSONS

LISTE
DES POISSONS

QUE L'ON RENCONTRE LE PLUS SOUVENT

AU MARCHÉ D'ALGER

OU

GUIDE A LA PÊCHERIE

OPUSCULE

Destiné à faire surtout connaître les espèces les meilleures pour la table, leur apprêt culinaire, etc.

PAR

LE Dr A. BOURJOT
(De Saint-Eugène)

(Extrait du *Bulletin de la Société de Climatologie d'Alger.*)

ALGER
IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE F. PAYSANT
Rue des Trois-Couleurs, 19.

1870

LISTE DES POISSONS

QUE L'ON RENCONTRE LE PLUS SOUVENT AU MARCHÉ D'ALGER

AVANT-PROPOS (1).

On a dit que la classe des poissons offrait aux habitants des côtes de la mer une sorte de manne aquatique, ou articulons plus simplement la chose, une nourriture souvent très abondante, salutaire et allant souvent, par le bas prix, aux classes nécessiteuses, rien n'est plus vrai. Mais le nombre des espèces de la mer est bien plus grand et, par conséquent, plus difficile à connaître que celui des quadrupèdes et des volatiles qui constituent le gibier de terre.

Aussi voit-on régner une incertitude souvent comique chez celui ou chez celle qui va faire ses emplettes à la Pêcherie. S'il ne s'agissait que du nom souvent très arbitrairement donné à tel ou tel poisson et au caprice du pêcheur italien ou du débitant de seconde main, juif ou Maltais, cela impor-

---

(2) Ce travail a été fait une première fois par le savant et modeste M. Guichenot, membre de la grande Commission algérienne et attaché au laboratoire de MM. Duméril père et fils, au Museum d'histoire naturelle. Nous n'avons pas la prétention de le refaire, mais nous l'envisageons sous un point de vue plus utilitaire, plus hygiénique, plus médical enfin. Dr B.

terait véritablement peu ; mais, ce qui est plus fâcheux... pour les agréments de la table, c'est que l'espèce est généralement mal connue sous le rapport de la qualité et du goût de la chair, et, par suite, sous le point de vue du mode de la préparation culinaire qui convient à tel ou tel poisson, et il se fait en ce genre les plus graves barbarismes. Tel poisson doit être mangé bouilli, tel autre frit, tel autre à la maître d'hôtel, et, sans certaine connaissance à ce sujet, les fautes les plus désespérantes sont commises chaque jour.

Nous voudrions, dans cette Notice sur les poissons d'Alger, aller, au moins pour les étrangers, au-devant de ces inconvénients. Aussi, dans notre énumération, nous attacherons-nous à donner quelque indication précise sur chaque espèce.

D'abord, entrons dans quelques généralités que les anciens n'ont pas abordées, eux, qui avaient des connaissances minutieuses sur les espèces de poissons, leurs habitudes, l'époque de la saison où leur chair était bonne, excellente, supérieure, et sur les fonds vaseux ou rocheux qui avaient une influence marquée sur les poissons qui les fréquentaient, ce qui, du reste, est très fondé en expérience. Ils nous ont aussi laissé dans leurs livres, répétés par les ouvrages de compilation du Moyen-Age et de la Renaissance, le mode de préparation convenable à telle ou telle espèce de poisson (1).

Posons quelques idées générales à ce sujet : la chair des poissons contient plus d'albumine que de fibrine ; la coction du poisson est donc opérée quand l'albumine s'est concrétée — comme l'œuf est cuit quand le blanc ou l'albumen est devenu opaque : de même, la chair du poisson, transparente si elle est crue, devient blanche et opaque par la coction. Or, pour arriver à cette coagulation de l'albumine, il faut la

(1) L'ouvrage le plus complet, envisagé sous le point de vue gastronomique et hygiénique, est celui d'Hyppolite Salviano-Thyphernate vulgairement Salviani (*Rome*, 1553), que nous avons l'avantage de posséder. C'est un trésor d'érudition.

chaleur, ou appliquée directement, par exemple dans toute grillade sur les charbons incandescents, ou à distance, sur le gril ; soit incorporée à l'huile, aux graisses ; ou bien à l'eau bouillante (1). De sorte que trois modes de coction du poisson sont en usage. La grillade, abandonnée presque toujours parce que la peau est détruite, quelquefois carbonisée çà et là par ce mode primitif ; puis la friture à l'huile ou aux graisses, qui a de grands avantages parce que l'on reste maître de ne pas amener la carbonisation, et que le calorique qui s'accumule dans les corps gras, au-delà de 100 degrés, amène la coagulation rapide de l'albumine de la chair, sans attaquer la saveur propre, le goût de telle ou telle espèce. Il est toujours bon d'enfariner les poissons que l'on veut frire, car il ne faut pas que l'huile ou la graisse chaude pénètre le corps du poisson. La croûte que la farine forme ainsi dans la friture est fort indigeste et doit être rejetée, au moins par les malades. Enfin, la coction à l'eau bouillante a ses avantages et est applicable aux grosses pièces ; mais ce mode a aussi ses défauts : il ôte le goût et rend les chairs insipides, si l'on n'a pas le soin d'aromatiser fortement l'eau qui servira à la coction, par l'addition des herbes aromatiques : thym, laurier, sarriette, oignons, ciboules, carottes, graines de cumin, d'anis. Puis, la chair cuite à l'eau, pour être mangée avec agrément, doit être accompagnée, au moment du service, de sauces richement assaisonnées, ou au moins du jus de limon ou de vinaigre et d'huile, surtout si l'on mange le poisson presque froid.

---

(1) Si vous immergez le poisson dans l'eau trop chaude, la superficie seule est cuite que le fond des chairs reste cru ; puis les écailles se sépareront de la peau, les os de la tête se disjoindront, le poisson sera *déshonoré*. Mettez la pièce à l'eau froide, avec les condiments nécessaires : plantes aromatiques poivre, sel ; puis faites chauffer lentement, le calorique pénétrera toute la masse aqueuse et solide, et, lorsque l'ébullition se montrera, le poisson sera cuit *intus et in cute*. Pour le bien maintenir, enveloppez-le d'une bande de linge, il sera encore mieux préservé.

Une préparation culinaire fort en usage en Provence et importée ici, est ce qu'on appelle la bouille-abaisse ou le bouillon de poissons. C'est, en général, une sorte d'*olla podrida* de divers poissons petits de taille, et qui n'auraient que peu ou point de mérite isolés. C'est ainsi que l'on tire encore service d'espèces épineuses, à la tête grosse et armée de piquants : les rascasses, les vives, les labres, les lutzans, les girelles, les vieilles (1).

Règle générale, les poissons écailleux, tels que : les muges, les loups ou loubines, les spares, les scares, les oblades, etc , doivent être cuits à l'eau. Les écailles se détachent alors facilement d'avec la peau, et les muscles restent au net après un léger grattage à la truelle d'argent. Les poissons qui n'ont que des écailles faciles à détacher ou à écailles imperceptibles, ce qui fait paraître la peau unie : les merlans, les phycis, les mulets, les barbets, les boulereaux ou goujons de mer, les blennies, etc , demandent à être cuits à l'aide des corps gras : graisse, huile, beurre, ou vulgairement frits.

Sous le rapport hygiénique, il est généralement admis que la chair des poissons est salubre, mais pas également pour toutes les espèces. Les unes ont les fibres musculaires

(1) J'ai eu beaucoup de peine, n'étant pas provençal, à saisir la véritable orthographe du mot bouille-abaïsse. Voici ce que j'ai pu savoir sur cet apprêt culinaire, qui doit être fortement excitant et aphrodisiaque. C'est que le poisson étant légèrement frit dans l'huile, après avoir été mis en tronçons, on ajoute du bouillon du poisson ou une sorte de coulis tamisé à la passoire, formé de la chair bouillie et comme pilée de plusieurs sortes de petits poissons (rascasses, merlans, oblades, corbs, menides, même des crustacés tels que cigales de mer, puis l'on fait donner un fort bouillon, et le poisson en morceaux est cuit. On ajoute un peu d'huile, du safran, du piment rouge, de l'ail. Le bouillon surabondant est versé sur des tranches de pain grillé, ou sert à cuire des pâtes, vermicelle, lazagnes, et donne ainsi une sorte de potage au poisson. Quant au poisson cuit dans ce bouillon, il forme vraiment ce qu'on appelle la bouille-abaisse, cela veut dire qu'aussitôt l'ébullition arrivée, il faut *abaisser* la marmite en suspension, autrement l'ôter du feu.

La bouille-abaisse est au provençal ce que la matelotte est aux gens du Nord, la gloire de nos meunières.

comme imprégnées de graisse, les sardines, par exemple ; tandis que les gades ou merlans, les spets ou brochets de mer, les caranx ont la chair sèche ou à peu près, par conséquent d'une texture plus attaquable par les humeurs gastriques. Les Romains ont fait à ce sujet des remarques subtiles, minutieuses, et il faut les croire assez peu fondées tant elles sont contradictoires, quoique le grand nom de Galien s'y trouve souvent mêlé.

Cependant en bonne hygiène on peut dire que l'usage trop exclusif de la chair de poisson, surtout dans la saison chaude, lorsque la fermentation putride peut se prononcer très vite, peut amener des maladies de la peau principalement. Mais avec la surveillance apportée à la vente du poisson, dans notre ville d'Alger où la police fait des exécutions fréquentes, ce danger n'est guère imminent.

Le poisson peut entrer pour beaucoup dans l'alimentation d'une population littorale comme celle d'Alger. Dans un travail plus étendu que celui-ci, nous nous entourerons de documents à ce sujet.

Dernière recommandation aux ménagères : n'acheter jamais les femelles prêtes à pondre et surchargées d'œufs. L'ovulition et la ponte amènent certainement une émaciation des chairs ; en outre, les œufs de certains poissons peuvent agir comme de violents purgatifs ; il faut donc les rejeter toujours.

Il est d'observation qu'on n'aura jamais rien à craindre des espèces aux colorations franches et métalliques : *or*, *argent*, *acier*, tels que les *spares*, les *oblades*. Mais la chair des espèces richement colorées en vert, en jaune, comme les vieilles, les girelles, et dont la peau est gluante, outre qu'elle est insipide, peut souvent être malsaine et amener des accidents des voix digestives.

A Alger, le poisson est à un prix fort raisonnable : pour 1 fr., 1 fr. 50 à 2 fr., on a un beau muge de taille respectable, pesant 1 kil. 1/2 ; un loup, une umbrine peuvent aller

de 4 à 5 fr., mais il faut s'y connaître, faire son prix et exiger d'énormes rabais, et ne jamais croire le marchand sur l'état de la fraîcheur ; le meilleur signe n'est pas la rougeur des ouies ou branchies , mais l'état plein et brillant de l'œil.

Maintenant abordons notre liste. La ferons-nous avec les notes qui caractérisent l'espèce pour les naturalistes, en comptant minutieusement les rayons des nageoires, leur position, la nature des dents, les dentelures de l'opercule? Non, ce serait insipide, — lorsqu'il ne faut, pour les médecins et pour tout le monde, que connaître le nom pour arriver à la valeur comestible (1).

---

(1) Nous donnons ici la clef de nos abréviations quand nous comptons les rayons des nageoires : D. veut dire dorsale ; P. pectorales ; A. anale ; C. Caudale ; V. ventrales ; BR. branchirostéges ; enfin N. C. note circulaire ; (C. V.) Cuvier, Valencienne, grande ichthyologie.

POISSONS

Animaux à respiration branchiale, à circulation simple, à cœur veineux, forment la cinquième des classes des animaux vertébrés, aujourd'hui généralement admises. Elle se divise elle-même en deux sous classes :

I. Les Poissons osseux.
II. Les Poissons cartilagineux.

Occupons-nous d'abord des poissons osseux.

Les poissons osseux ont les lames branchiales en peigne, à une seule ouverture pour l'émission de l'eau qui a servi à la respiration. à ovulition multiple, à fécondation frustanée ou incertaine, la spermatisation se fesant dans les eaux où les œufs sont répandus par les femelles : ils se divisent en plusieurs ordres :

1° A dorsale séparée en deux, ou continue, ayant les premiers rayons solides ou épineux, les *Acanthoptérigiens*, forment plusieurs familles dont la première est celle des *Perçoides*, poissons à écailles rugueuses, dont l'operculc et le préopercule ont les bords dentelés et épineux : à dents fines aux maxillaires et au vomer.

Nous commencerons par les Perches de mer à deux dorsales, ce sont des poissons carnassiers, aussi leur chair est ferme comme chez tous les poissons qui chassent de vive force.

1re *Section*. — *Bars*. — A deux dorsales, opercules écailleux, terminés par deux épines, langue couverte d'aspérités.

Nous avons ici le bar commun d'Europe, le *loup* ou *loubine* des provençaux, *lupo* de nos Maltais, *spigola* des Italiens. C'est le *lupus labrax*, C. V., t. II, p. 59, pl. 24.

Ce poisson, qui arrive à 30 ou 40 centimètres, est d'une couleur gris acier en dessus, semé de petites taches obscures ; blanc argent en dessous ; il a deux nageoires dorsales : la première est isolée, droite, et composée de neuf rayons ; la seconde a douze rayons mous ou composés ; la forme est conique, allongée, la queue fourchue, le museau obtus ; était très estimé des Romains; chair savoureuse, doit être cuite à l'eau aromatisée et mangée avec une sauce appropriée (1).

2° L'apogon commun, vulgairement roi des rougets ou mulle imberbe de Risso, *re dei trigli* à Malte, est un petit poisson d'une couleur d'un rouge vif, rehaussé d'argent au dos, un peu bossu, qui n'atteint à peine que quelques pouces de long. Il ne mérite donc pas une note culinaire à part et entre dans cette masse de petites espèces qui se vendent au tas pour la bouille-abaisse.

PERCHES DE MER A UNE SEULE DORSALE.

Les Serrans (*serra, scie*), à opercules terminés en dentelures ou scie, à écailles rugueuses, ont des dents canines et des dents aiguës, un peu en crochets, mêlées ; forme du corps allongée et aplatie, museau aigu, surtout dans une espèce. Poissons saxatiles ou de rochers, ornés de riches couleurs franchement marquées, avec des traits sur les joues simulant des lettres arabes et des bandes plus foncées, verticales surtout le corps.

---

(1) Ce poisson, par sa taille, est un de ceux que l'on peut servir seul comme entrée à un repas, surtout depuis l'usage qui prévaut en France et notamment en Angleterre de donnner au lieu de bœuf un poisson bouilli. Les sauces pour les poissons bouillis doivent être en général relevées de ton par l'addition de capres confites au vinaigre. Notre sauce blanche, le *jus album* des anciens, ne supportant pas l'infériorité dans la qualité des beurres, peut être changée ici en sauce rousse au beurre d'anchois.

Les anciens avaient une composition toute faite qu'il nommaient *garum* et qui devait être très excitante, notre moutarde et les compositions anglaises les remplacent. Chose remarquable, notre sauce mayonnaise, huile et moutarde, est déjà signalée dans Athénée, voyez Salviani art. *Scorpæna*, Rascasse.

Il y en a plusieurs espèces ou variétés qui se confondent presque, on en distingue cependant cinq ; ce sont :

1° Le *serrannus amethystinus acutirostris*, ou le serran bleuâtre, Cuv. Val., tom. II, p. 286.

2° *Serrannus cabrilla*, Cuv.Val. tom, II, p. 324, pl. 20, le plus commun, c'est le *kanè* des Grecs.

3° *Serrannus scriba*, ou le serran écriture, ainsi appelé à cause des arabesques bleues qui ornent ses joues. Cuv. Val., p. t. II, pl. 28.

4° *Serranus flavus*, *Holocentrus flavus*, Risso *Ichty*, Nice, 1re édit. p. 293. Le serran jaune est bien une espèce un peu plus allongée que les autres ; coloration jaune, relevée de jaune plus foncé, par taches ou bandes sur l'opercule et tout le long du corps, fait son apparition sur le marché par passage.

5° *Serrannus hepatus* ou serran à une tache noire, à la dorsale, les nageoires pectorales vert sâle et tachées de noir ; petite espèce d'environ 0,10, rare.

Ces cinq espèces comme perches de mer ont la chair excellente. Cette note leur est commune, comme leur taille reste petite, elle atteint à peine 0, 15 cent., ne peuvent donc être servis isolés. Ayant la peau écailleuse et épaisse, ces espèces prennent mal la friture, il vaut mieux les cuire à l'eau et les manger presque froids, assaisonnés de jus de citron. Entrent aussi dans la bouille-abaisse.

SERRANS A MAXILLAIRES FORTEMENT ÉCAILLEUX OU DES BARBIERS.

Sont des poissons des profondeurs de la mer, aussi sont-ils rares sur les marchés, cependant j'ai pu reconnaître et dessiner Le Barbier de la Méditerranée, *Labrus anthias*, *le serran anthias* Cuv., *anthias sacer* Rondelet, c'est l'Anthias sacré des anciens. Poisson d'une magnifique coloration rouge avec des traits verdâtres sur l'opercule et à la naissance de la dorsale, la queue très fourchue, chaque lobe terminé en pointe très allongé, filiforme ; préopercule denté, opercule terminé par trois piquants, museau court ; profil peu bombé, mâchoire inférieure

plus longue que l'autre ; forme générale plus épaisse, moins effilée que dans les autres serrans ; se montre surtout aux attérages des Baléares, tellement rare ici qu'on ne peut lui donner une note culinaire (1).

PERCOIDES DONT LA MACHOIRE INFÉRIEURE SEULEMENT EST GARNIE DE TRÈS PETITES ÉCAILLES.

Les *merous* ou grandes perches de mer atteignent le poids de plusieurs kilogrammes ; leur livrée est très variable, passe du brun verdâtre au brun foncé; n'ont pas la peau râpeuse des serrans ; l'ouverture branchiale très dilatable, mâchoires armées de dents acérées. Les merous se voyent principalement à Alger, en septembre, mais il y en a en toute saison ; poissons de *site* ou non voyageurs.

Nous avons fréquemment et presque tous les jours à la pêcherie le grand merou brun, *Perca gigantea*, Linn. *Serranus gigas*, Cuv. Val. *Grande ichty. Merou, mero* espag., *mero enfos* à Iviça, *mero* de nos maltais.

Ce poisson de grande taille n'est point signalé dans la mer de Cette, par M. Doumet, ni par le prince Ch. Bonaparte, dans la Faune d'Italie.

N. C. — C'est un de nos poissons qui atteint de 40 à 80 cent. et pèse jusqu'à 10 kil , mérite, par sa taille, d'être servi seul, cuit à l'eau aromatisée, avec une sauce appropriée ou à l'huile et citron Sa chair est ferme, savoureuse, surtout si vous choisissez les sujets non œuvés du poids d'au moins 2 kil., à couleur foncée, peu marbrée de blanc et de jaune.

DES PERCOÏDES A DORSALE UNIQUE A 7 RAYONS BRANCHIAUX, A DENTS EN VELOURS OU EN CARDES.

Les Cerniers.

Le cernier *Polyprion cernium*, Cuv., Val , I. *Grande ichty*, tom.

---

(1) Charles Bonaparte en décrit une autre espèce dans sa faune d'Italie.

III, p. 17. *Cernier* à Marseille, *cherna* espag., est un poisson qui atteint le poids de 10 à 15 kil., il n'est pas très rare à Alger. S'il est très gros, il se vend en détail ou à tranches. La tête est aplatie en dessus et porte deux rangées d'aiguillons épineux, ce qui le fait ressembler à une grosse scorpene. L'opercule porte une arête saillante et âpre. Les sous-orbitaires et les préopercules sont fort dentés. Dents en carde aux mâchoires, en velours au vomer et au palatin, nageoire dorsale 11 épineux et 12 mous, an 3 Ep. 8 m. Pect 17, v. 125 m. Les nageoires sont écailleuses à leur insertion, les pièces operculaires, la joue, les maxilaires, sont recouverts d'écailles. Coloration brune, chair blanche.

Comme poisson entier, ne peut être servi que bouilli, par tranches comme le *pesce spada* et autres qui se détaillent ; il peut être frit à l'huile ou grillé.

PERCOIDES A VENTALES JUGULAIRES, OU LES VIVES. — *Trachinus*.

1re Dorsale courte, se relevant en quart de cercle, à 6 rayons épineux, la 2e très longue, 24 rayons. Les vives sont des poissons au corps fusiforme, à tête comprimée et la bouche au bout d'un museau obtus, yeux rapprochés et avancés ; dangereux à manier à cause des épines acérées et sans doute barbelées qui se trouvent à la tête et à la pointe de l'opercule.

On rencontre presque chaque jour au marché trois espèces souvent mêlées :

1° La vive commune *Trachinus draco*, L Cuv. Val. tom. III, d'une coloration blanchâtre avec des rayures verticales, jaunâtres, quelques traits irréguliers bleus d'azur sur les joues et sur le dos, ce qui n'a pas lieu chez la vive des mers du Nord, qui reste plus grande que la nôtre et plus pâle de couleurs.

2° La grande vive à taches noires à la dorsale ou vive *araignée* (Guérin, 1 Reg. anim. Cuv. poiss. pl. 9), à peau à marbrure ocellée en noir sur le fond, c'est le *trachinus araneus*, Riss.

3° La vive rayonnée *trachinus radiat*, Cuv. Epine du sus orbitaire bien marquée, crâne à points âpres, des traits bleus sur les joues et marbrures en rose sur le fond. Ces trois espèces se confondent pour nos pêcheurs sous le nom de *trascinà*, ital.

N. C. — Poissons de fonds, les vives ont la chair sèche ; ici comme en France elle est peu recherchée. Ce poisson non écailleux, peut se manger frit et les petits rentrent dans le tohubohu de la bouille-abaisse.

Suite des POISSONS ACANTHOPTÉRYGIENS.

Percoïdes jugulaires ou ayant les ventrales attachées plus avant que les pectorales.

Parmi ceux-ci nous avons déjà désigné et décrit les vives ou trachines. — Nous trouvons encore parmi eux :

LES URANOSCOPES *(Uranoscopus)*, L.

Poissons à forme très singulière, très aplatie en dessus et en dessous ; la tête l'est encore plus que le reste d'un corps conique, le corps s'amincissant vers la queue. Mais ce qui est caractéristique dans ce genre, c'est que les yeux petits et ronds regardent non pas sur les côtés, mais directement ou verticalement en haut ; — la bouche s'ouvre aussi au bout d'un museau court, arrondi, et en haut par une fente labiale très large. Deux piquants très forts arment la tête à la hauteur de l'ouverture operculaire de chaque côté.

Au dedans de la bouche est un lambeau long et étroit de peau, appendice de la langue et que le poisson souvent fait sortir pour servir d'appât aux autres poissons. Les nageoires pectorales grandes, pâles et faibles (1).

L'espèce que nous voyons sur notre marché, généralement rare et isolée (on prend peu souvent plusieurs individus à la fois), est l'uranoscope de la Méditerranée.

Uranoscopus Scaber. Linn. Salviani. pl. 72. page 196. L'uranoscope *Rat* de Rondelet, le (nomen obscœnicum) *Tapecon* et *Raspe-*

---

(1) Par une sorte d'ironie de la nature et en vertu de la justice distributive, les poissons qui sont si souvent pêchés à l'appât sont pêcheurs à leur tour et quelques-uns portent des engins d'amorce.

con à Marseille, le *Rat* des Languedociens, *Rata* à Ivica, ***Pesce prete*** à Rome, ***Lucerna*** ou lampe à Naples. J'ai pu saisir la raison de cette dénomination, c'est que la forme qui désigne ce poisson, a été copiée, chez les anciens, pour la fabrication des petites lampes à main, en terre ou en bronze. La mèche sort par la bouche et les trous à mettre l'huile et à air, sont à la place des deux yeux (1).

Poisson de fond, aux habitudes tranquilles et paresseuses, à la peau non écailleuse et gluante. De couleur verdâtre et livide en dessus. Blanc sale en dessous.

L'uranoscope n'était pas en honneur chez les gourmets de Rome et d'Athènes. D'après Ælien : *Sunt qui esculentum uranoscopum dicant, esse esculentum alii veroque pluri negant.* Salviani ajoute : *sed cum durus carnis sit, insuavis, virus fere recipiens, atque apud Atheneum gravis cibus non nisi a pauperibus et plebeis hominibus comeditur.* Avis à nos ménagères. Mais les médecins doivent savoir que le fiel de ce poisson reçu dans une vessie biliaire ample, et provenant d'un foie volumineux, a été recommandé par Galien et autres thérapeutes, pour les affections de l'oreille interne et des yeux. Pline dit en effet : ***Fel uranos copii cicatrices sanat et carnes oculorum super vauas conficit.*** Le fiel ou la bile de tous les poissons marins jouit de la même propriété et c'était un fait bien connu de l'antiquité, agissant ici par un salutaire empirisme, et il a fallu arriver à notre époque pour savoir que l'iode contenu à dose très-faible dans le foie des poissons marins est l'agent énergique de toutes ces huiles de poissons, dont les Hollandais ont introduit l'usage dans la médecine privée, depuis un temps très long, pour combattre la diathèse lymphatique ou adenopathique. — J'ai employé moi-même avec succès dans la période froide des ulcères de la cornée des instillations d'huile de foie de morue, comme très léger cathérétique. Pour en revenir à notre *uranoscope*, dont nous avons retracé

---

(1) Nous avons vu une lampe en bronze, ainsi modelée, tirée des fouilles de l'ancienne petite ville græco-sicule de Centorbie. *Kenturipe*, val de Noto en Sicile.

l'histoire sous le point de vue de la forme ou des arts d'imitation et de la thérapeutique oculaire, sous le rapport culinaire, nous le repoussons complètement, ***nam gravis et insuavis cibus est.***

Sont rangés parmi les poissons percoïdes abdominaux, c'est-à-dire dont les ventrales sont en arrière des pectorales, et dont les os du bassin ne tiennent plus aux os de l'épaule :

LES SPHYRÈNES (*sphyræna.* Bloch), ou brochets de mer, du mot grec *sphura*, dard. — MARTEAU.

Sont des poissons à forme très allongée, et un peu comprimée sur les côtés, à deux dorsales écartées, à la tête oblongue, avec une sorte de pointe ou bec formé par un crochet de la mâchoire inférieure, à dents grandes, pointues et tranchantes. Sept rayons aux branchies. — Opercule et préopercule non armés d'épines.

Le *Spet.* (du mot *espeto.* Broche en espagnol.)

Sphyræna vulgaris. Cuv. val. *Histoire des Poissons*, tome III, page 327, Sudis des Latins.

C'est le *Lucio di Mar*, ou le brochet de mer de nos Maltais et Génois. — Il y en a de toutes tailles, quelquefois jusqu'à 30 ou 40 centimètres.

La couleur est d'un beau gris de fer. La peau presque point écailleuse.

N. C. Comme ce poisson est une assez belle représentation par son volume, qu'on lui donne un nom cher à la gastronomie celui de *Lucio* ou de brochet, bien des acheteurs y sont pris, surtout les étrangers. Le *Spet* a la chair sèche. Athénée avait dit : ***Sphiranæ succum bonitate mediocrem gignunt, sapore autem sunt non admodem grato undc Romæ, plebei ac viles pisces. Jure censentur nec proprium ullum habent conditurœ modum.*** Salviani, page 71.

Malgré cet anathème, nous croyons que rôti légèrement sur le gril, puis ensuite avec une sauce à la maître d'hôtel, un spet peut se servir à une table respectable, si l'on n'a pas mieux. — Un beau spet ne doit donc pas se payer au-delà de 2 francs. ***Nam vilis piscis est.***

LES MULLES *(Mullus)* L.

Tiennent encore aux percoïdes — mais s'en éloignent à quelques égards — forment bien une famille à part, — qui contient pour nous ici

LES MULLES OU ROUGETS BARBETS.

n'ont que trois rayons aux branchies et manquent d'épines à la dorsale, et de dents à la machoire supérieure, mais leur vomer (ou la voûte palatale) porte des petites dents en pavé. n'ont pas de vessie natatoire (Cuv.), se reconnaissent à leur chanfrein vertical, au corps aplati sur les côtés, et surtout à la couleur rose de la peau, s'avivant par plaques sous des écailles qui se détachent facilement, surtout dans la petite espèce la véritable : elles sont plus tenaces dans la grande espèce, portent deux barbillons filamenteux à la mâchoire d'en bas.

Le grand rouget barbet *mullus surmuletus*. Lin. Bloc. pl. 57, le petit *mullus barbatus* et tous les autres.

Salviani figure bien les deux espèces (pl. 235) que l'on distinguera toujours. La petite a sa taille qui n'atteint jamais plus d'un décimètre et la grande qui peut aller à deux décimètres, a la coloration plus vive, les écailles plus tenaces et avec des raies jaunes longitudinales tout le long du corps.

Ce dernier poisson paraît vivre seul dans nos parages rocheux, et se prend à la ligne, est donc un poisson de *site* ou littoral. La petite espèce vit en troupes et se tient sur les fonds fangeux de notre rade.

Ces deux poissons ont été fort appréciés des gourmets romains à cause sans doute du goût assez relevé de leur chair. Ces poissons vivant d'algues, mais surtout de coquillages, de madrépores et de médusaires, ont un goût très marqué et même un peu fort. Leur chair est très putrescible, et ne souffre pas d'être mangée, même à l'état de fraicheur douteuse. Aussi les Romains étaient-ils fort exigeants sur ce chapitre et voulaient que les mulles ou trigles ne fissent qu'un instant d'ar-

rêt entre le vivier et la table du festin, et même ils se plaisaient à les voir palpiter et sauter dans la poële à frire.

Malheureusement il n'en est pas de même ici à Alger, où si les Apicius se rencontrent, les Lucullus n'ont point encore établi de beaux viviers dans les eaux limpides des parages rocheux de Saint-Eugène. Cela viendra peut-être.

On a écrit des volumes sur les rougets-barbets, les trigles ou *triglé* des Grecs. Apicius, le Grand Apicius, le Brillat-Savarin de l'époque impériale romaine avait inventé une manière de les faire mourir vivants dans une sauce ou garum approprié. Galien, notre maître Galien, gourmet, à ce qu'il paraît, comme doit l'être tout savant docteur, prisait fort la tête et le foie des trigles qu'on lui servait et n'en donnait pas sa part au chat. Nous avons tous, écoliers, lu et traduit dans les poètes et les satyriques latins les folies que l'on faisait pour avoir au marché les trigles ou mulles qui atteignaient un certain poids, une ou deux livres. Les personnes qui voudraient puiser à pleines mains dans ce sujet, n'ont qu'à consulter *Salviani*, page 236. Nous nous bornerons à citer deux ou trois passages pour nourrir notre article.

Ausone dit quelque part de quelque personnage puissant, sans doute en argent :

Solis puniceis facilis contendere Mullis.

Le nom de *Mulle* que les Romains avaient donné au *Trigle* des Grecs, vient de la couleur rouge de ce poisson qui rappelait la couleur des chaussures rouges des rois d'Albe. *A colore Mullorum calceamentorum nomen et datum, quibus reges albanorum primi, deinde patricii usi sunt.* De là vient aussi le nom de la chaussure du *pontife Maximus* actuel de Rome. On baise, quand on a le goût, la *Mulle* ou la chaussure ordinairement blanche du *Pape*, mais non pas sa *mule* ou sa haquenée, ce qui serait peut-être compris ainsi, fors l'ortographe (1).

---

(1) Pour faire un peu d'érudition nous dirons que le *pontife (pontemacio) maximus* était à Rome le chef ingénieur qui avait sous sa garde

Oppien s'est occupé des trigles comme on le voit dans la traduction latine de son poème de piscibus.

Scopulos quos abluit unda
Ulvâ conspersos, et multâ murice tectos,
Salphabitant............
His addas Roseo splendentes corpore Triglas.

Hortensius, ce fameux avocat, émule de Cicéron, au dire de Varron : *Hortensius familiaris noster cum piscinas haberet magnà pecunia ædificatas ad Baulos.* Ce lieu s'appelle encore *Baoli* : il est au fond de la baie de Pouzzolès, près Naples. Il achetait des trigles, les mettait dans ses piscines, et les nourrissait de sa main, et ne les mangeait.

Nisi eos ipse pasceret manu
. . . .
Trigla rode fædas sordes, et mergit in alvum.
Omnes illuvies ponti....
Et sola infectas escas male gliscit olentes.
At que hominum cupidé corrupto cadavera pascit.

Ainsi c'est ce petit poisson aux habitudes turpes que la gloutonnerie des Romains recherchaient à des prix fabuleux. Aussi Sénèque rapporte qu'une trigle (de la grande espèce, sans doute) de quatre livres (la livre romaine était plus faible que la nôtre), fut achetée par un certain Octavius, en concurrence avec l'empereur Tibère, cinq grands sesterces. (Le petit valait deux et demi as, et le grand valait mille fois le petit, où cette trigle fut payée 1200 fr. de notre monnaie.)

Nous sommes plus raisonnables de nos jours, et nous ne payons ces poissons qu'au prix de quelques petits sesterces.

Et enfin, avec Salviani, nous disons que ces trigles ou mulles ou rougets barbets que nous voyons sans cesser un seul jour sur

---

et entretenait le pont de bois qui se trouvait sur le Tibre, en dehors de la porte occidentale, route d'Étrurie ; pour rendre sa dignité plus respectable, elle était, comme toujours, devenue sacerdotale ; donc, le souverain pontife actuel n'est qu'un ingénieur romain des ponts-et-chaussées, consacré et continué à l'état sacerdotal.

notre marché, n'ont pas une valeur culinaire exceptionnelle. Mangeons-les légèrement frites dans de l'huile fine, et arrosées de jus de citron. Contentons-nous de les payer, si elles sont fraîches, 1 fr. le demi kilogr.

La deuxième famille des poissons Acanthopterygiens, est pour cette mer, celle des Joues cuirassées, qui contient les *Trigles* des modernes, les *Malarmats* ou *Peristidions*, enfin les *Dactiloptères*.

Ce sont des poissons reconnaissables au premier aspect, par leur tête carrée et comme cubique, aplatie en dessus, en dessous et sur les côtés et revêtue de pièces orbitaires et de pièces *pre* et *post* operculaires, rendues immobiles entr'elles par suture engrenée de manière à former une sorte de Boëte. Le sous-orbitaire s'avance de chaque côté, s'unit à celui opposé et se prolonge en forme de soc de charrue, assez semblable à l'éperon ou à l'engin adopté par nos navires cuirassés qui est plutôt un soc ou coutre puissant qu'un éperon, puisque son impulsion se fait en avant.

Cette pièce osseuse posant à plat sur ce fond est souvent assez prolongée, denticulée, et devient ainsi un outil pour fouiller le sable et la vase et y découvrir et trancher les annélides mollusques et les petits crustacés qui peuvent y rester cachés.

C'est donc vraiment à ces poissons que nous avons emprunté, sans nous rendre compte, nos formes nautiques tout actuelles, comme déjà les arts d'ornementation pour la sculpture des pièces qui décorent les pièces d'eau, les fontaines publiques, les robinets, les meubles mêmes, avaient pris de ces poissons l'idéal rendu plus monstrueux du dauphin, nom très-mal appliqué quand il s'agit d'art, le dauphin étant en histoire naturelle un mammifère souffleur, plus ordinairement connu sous le nom de *Delphinus phocœna* (marsouin), et n'ayant rien, à part les évents, de la forme accidentée et pittoresque des *Joues* cuirassées. (1)

(1) Nos ingénieurs de l'art naval, trouveraient en étudiant mathématiquement les diverses formes des poissons, toutes les données qui répondraient aux besoins de telle ou telle navigation. Les scomberoises surtout, ou les maquereaux, thons, thonnines, les harengs et autres poissons pélagiques ou de course, coupés horizontalement, présentent deux mo-

Les trigles proprement dites.

C'est par une confusion qui remonte à Artedi que le nom général de trigle a été donné aux Joues cuirassées, car nous avons vu qu'il vient du mot *triglé* qui appartient aux mulles ou rougets barbets, par contre, dans le langage habituel, le nom de *rougets*, à cause de la couleur rouge commune à ces *Joues cuirassées* surtout après la coction, leur est ordinairement attribué.

Les Trigles, *Trigla*, Cuv. *Grande ichtyol.* tom. IV, page 7, ont la tête plus forte et plus haute que dans les autres sous-divisions. — Leur histoire est un peu confuse. — Cependant nous croyons l'avoir reconnu au marché d'Alger.

1° Le rouget camard, le *Trigla Lineata*, L. Bloch. *Trigla adriatica*, Gm. *Imbriago*, en Sicile. *Belugan*, à Nice. *Anzoletto musoduro*, à Venise, atteint 30 c., rose dessus, blanc pâle dessous, a son corps plus écourté et les dentelures moins marquées.

2° La Lyre, *Trigla Lyra*, L. Bloch, 380, à grandes épines operculaires et claviculaires, première dorsale à dix rayons épineux, se relevant en quart de cercle, a le museau divisé déjà un peu plus profondément, une forte épine termine l'épaule en arrière. Cette espèce, d'un rose général tendre, atteint une assez bonne taille (20 à 25 cent.) C'est le *cocco* des Napolitains, la *Galline* à Marseille, la *Galinetta* ici. Ces appellations vulgaires peut-être celui plus ambitieux de lyre, viennent de ce que cette espèce, comme toutes les joues-cuirassées, font entendre, en sortant de l'eau, une sorte de voix ou de grognement, semblable au gloussement de la poule ou au cri du coucou.

3° Nous avons encore le Perlon ou *Trigla hirundo*, de Bloch. *Cabota voulante*, langued., d'après *Doumet*.

---

dèles de chaloupe ou canot. Le modèle dorsal plus épais, le modèle ventral plus aigu, allant aux baleinières. En copiant la nature plus qu'en inventant, nos ingénieurs obtiendraient les meilleurs *gabaris*. Mais, lorsqu'on est ingénieur, n'est-on pas plus savant que le Créateur en personne?

Ce perlon, taille médiocre, se reconnaît à des pectorales très grandes, arrondies, d'une couleur noire en dessus, bordées de bleu, mais non tachetées de blanc, ne fait probablement qu'une espèce avec *le petit perlon à pectorales noirâtres*, mais tachées *de gouttelettes blanches en damier*. Ces taches ou perles ne sont peut-être qu'une livrée d'âge ou de sexe.

Chez les poissons, comme chez les oiseaux, le mâle reste plus petit, et doit avoir quelques marques d'ornementation à part. Pour ces petits perlons tachetés on les trouve à la Pêcherie, au même tas que les perlons à nageoires noires-bleu ; raison de plus pour penser que les deux espèces n'en font qu'une. Car chez les poissons qui vivent en troupe *(grégarie)* une espèce exclut les autres. Loi générale d'exclusivisme ou de domination qui affecte même le monde moral.

Aussi peut-être doit-on rejetter comme espèce le petit perlon ou *Trigla Pœciloptera*, Cuvier, t. IV, page 34.

4° La Trigle orgue, *Trigla lucerna Brunisch*, poissons de Marseille; *organo*, des Italiens; *morrhude*, à Marseille; *orghe*, à Nice; Cuvier. *val. poïss.*, t. IV, page 72, d'une couleur rose, ventrales et pectorales blanches ; espèce bien fixée par les filaments de la première dorsale. — Même raison du nom d'*organo*, provenant du bruit buccal qu'il fait entendre.

5° Le Cavillone ou *Trigla aspera*, Viviani, reconnaissable à ses écailles dentées, ciliées sur leur bord et carénées. Ces trois espèces restent petites de 10 à 12 cent.

des Malarmats ou Peristidion (1), Lacép.

Nous avons ici fréquemment par passage, et encore je le voyais hier.

Le *Peristidion cataphractum* Lacep. ou *Trigla Cataphracta*, Cuvier.

C'est le malarmat, ainsi nommé par antiphrase, par les poissonnières de Marseille, qui, comme leurs commères de Paris

---

(1) Du grec Peristidion, cuirasse pectorale.

font plus de *tropes* qu'elles ne pensent au dire de Dumarsais, parce qu'il est tout à fait cuirassé, et comme renfermé dans une gaîne octogone par huit rangées d'écailles, relevées par une vive arête épineuse et tranchante. Le mot de *cataphractos* veut aussi dire cuirassier. Le museau se prolonge plus que dans les autres genres et forme un V ou fourche d'où le nom de *pesce forca* ou de *pesce capone* qu'il porte à Rome. — D'après Salviani, ce poisson est si maigre, qu'il peut se garder parfaitement sec pour les collections sans autre préparation que de le sécher au soleil. — Il en est de même du reste du suivant, qui forme le genre dactiloptère.

Les *Dactyloptères* ou poissons volants, ou Joues cuirassées qui n'ont pas de rayons libres ou tactiles à la pectorale qui est très ample et divisée en deux parties libres entr'elles, la plus petite ferait fonction de rame, la plus large de voile ou d'aile membraneuse, d'où la propriété qui en résulte pour eux de sortir de l'eau paur opérer un vol peu prolongé et incertain. — Leur tête est très aplatie, tronquée en avant, sans prolongement des sous orbitaires, mais fortement armée en arrière et sur les côtés par l'épine barbelée du préopercule.

Nous avons ici, surtout l'été :

Le Dactiloptère pirapede. Risso *Ratapanada* ou *Peï voulan*, Lang. Doumet Poiss. de Cette, ou *trigla volitans*, L. syst. n. 13 id.

C'est le *pesce rondine* ou hirondelle, Ital. *volador*, Esp, *Pesce falcone* en Sicile, (nom encore donné à d'autres) le *milvus* des anciens, le *ierax* des Grecs.

La peau est très coriace et forme un fourreau qui se dessèche facilement avec la chair sous-jacente. Aussi ce poisson se voit partout appendu chez les marchands d'objets d'histoire naturelle et sert de jouet au vent.

N. C. Les trigles et autres Joues cuirassées servent à l'alimentation. Les rougets du nord peuvent atteindre 1 kilog. Ici notre rouget camard, et la lyre, n'arrivent pas souvent à 500 grammes, La chair en est ferme et sapide cuite à l'eau aromatisée, mais la tête est si volumineuse, que le reste du corps ne présente pas en masses musculaires latérales, le tiers du poids total. — Les trois petites espèces, l'orgne, le cavillone et le perlon, méritent

peu d'attention, quand au dactyloptère, assez rare et au malarmat, très commun, on n'en pourrait tirer parti sans l'usage répandu sur les côtes de la Méditerranée d'utiliser les petites espèces, ou celles trop osseuses en en faisant le bouillon de poisson dans lequel on fait cuire des pâtes et des lazagnes. Tout cela se vend au tas, sous le nom général à Naples de *Fragalia*, ce qui veut dire : Ramassis, fonds de filets.

Dans le Nord, toute cette *racaille* de poisson n'arrive pas sur nos marchés, aussi ce mode d'employer les petites espèces y est-il inconnu. — La bouille-abaisse répondant à une facilité, à un besoin domestique, est sortie du cerveau des ménagères provençales, comme Minerve s'élança du front de Jupiter ; c'est du génie culinaire !

Suite des Acanthopterygiens.

Des Joues cuirassées, on passe aux

Scorpènes, scorpœna, L.

Elles ont aux opercules, aux préopercules, aux sus et sous orbitaires, même aux os de l'épaule, de nombreuses épines très acérées et relevées en vive arête, toute la tête est refouillée de creux et de saillies, ce qui en fait un type de rudesse, de méchanceté, de mauvais caractère.

Le corps est recouvert d'écailles imbriquées et ciliées, la forme en est lourde, épaisse, ramassée, surtout en avant, où il présente autant de hauteur que d'épaisseur et l'arrière est peu prolongé et aminci, tout cela indique un animal mauvais nageur, un rôdeur de bas-fonds et de creux de rochers sous-marins, probablement un poisson nocturne.

Une seule dorsale, ou plutôt la première partie d'une dorsale très élevée se compose de 10 rayons épineux suivis de 10 à 11 rayons mous ou composés, se dresse avec sa ligne de piquants sur la ligne médiane de la bête, tout à la fois, organe de direction et de défense (1.)

---

(1) La dorsale épineuse se dressant, empêche les poissons d'être pris et

Les ventrales sont un peu en avant des pectorales qui ont 10 rayons courts et largement fixés aux pièces humérales, l'anale a 3 rayons épineux et 5 mous, la queue est en palette à 14 rayons mous.

Des dents dites en velours, arment les deux os mandibulaires d'une gueule médiocrement dilatable. L'ouverture branchiale est large et la membrane branchiostége a six rayons, couvre 4 peignes de branchies, tout cet ensemble fait, des scorpènes, un être désagréable à voir, puis il est dangereux à saisir tant il se hérisse sous ses aspérités, les anciens ont donc pu en dire :

Et capitis duro nociturus scorpius ictu.

On le comparaît au scorpion, au crapaud.

Nous avons toujours ici, et en tout temps deux ou trois espèces, si l'on veut suivre Risso et M. Doumet.

1° La grande SCORPÈNE jaune ou orangée.

Scorpena lutea, Riss. *Capoun tjouné*, Doumet, atteint une forte taille, 1 ou 2 kilog. se voit rarement.

Elle n'a pas de tâche ou d'œil noir, à la nageoire dorsale. Cuvier ne veut pas l'admettre comme espèce. (Voyez *grande ichty*, t. IV, p. 216). Je serais tenté de l'accepter.

2° La grande SCORPÈNE rouge.

Scorpena scropha. Linn. syst. nat. pl. 1225, n° 2, et Cuvier, Val. loc. cit. La *truie* de Bonnat. C'est le scorpion marin, Salv. p. 202, pl. 72. Le *scorpius* des Grecs anciens, le *scorpidi* des Grecs modernes, le *scorpius* d'Ovide et de Pline. Cette appella-

---

avalés par la queue par ceux qui en font leur proie, ces poissons ne peuvent être attaqué que par l'avant ou par la tête. Les oiseaux de mer, et les autres poissons rapaces le savent bien, et c'est toujours de tête en queue qu'ils attaquent les bancs de poissons vivant en troupe. Les armes défensives ont été données par la nature avec les armes offensives, avec une rare prudence pour le maintien de l'espèce. Chez nous, c'est la cuirasse qui répond à l'épée, la forteresse blindée au canon Armstrong.

tion comparative vient de ce que ce poisson très épineux, est difficile à manier.

Lædit dum manu tollitur.

N'atteint pas une grande taille, le corps est d'une belle couleur vermillon, çà et là tiqueté de points blancs. Ces deux espèces colorées vivement seraient pour moi plus pélagiques ou au moins des sites éclairés. Toutes les deux ont à la mâchoire inférieure, des lambeaux cutanés ou barbiches. — Engin de pêche.

Cette espèce se nomme bien scorpène à Marseille, mais pour elle et pour la suivante, le nom vulgaire et injurieux de rascasse qui vient d'un vieux mot français, conservé en anglais, *rascal*, un gredin, a prévalu. C'est un des mots les plus énergiques du vocabulaire provençal, assez riche en rudes paroles.

3° La petite SCORPÈNE, *Scorpæna porcus*, L.

D'une coloration noire et obscure, très désagréable à voir, ressemblant à celle du crapaud, est bien la rascasse.

C'est le *Scrofanello* ital. Chose remarquable, le mot grec *scropha*, un *cochon* est resté par cette appellation, dans le langage des habitants de la grande Grèce.

Cette espèce est surtout saxatite ou de rochers. Oppien avait dit :

Cautibus et bibulâ multi pascuntur arenâ.
. . . .
Scorpius in pugna fortis
Horrendus curvo qui gaudet scorpius antro.

Aristote qui fut le père ou promoteur de l'histoire naturelle d'observation, assure que les scorpènes pondent deux fois, *vere et automno*. Peu importe !

N. C. Salviani, auquel après essai, nous en référons souvent, dit avec raison d'après les anciens : *Scorpionidi cum sapidioribus piscibus conferendus non est sed non prosus negligendus saxoso littore* (Saint-Eugène, Pointe-Pescade), *aut in puro mari captus haud ingratus, esse solet, dicit* Hicesius, qui paraît avoir été un

auteur gastronomique, un Berchoux ou un Brillat-Savarin de l'époque romaine gourmande. Ce jugement est exact. La chair des scorpènes (poissons voraces), est ferme et de bon goût. La tête est si forte et si osseuse que si l'on ne comptait que sur les masses épirachidiennes, cela rendrait fort peu à l'assiette. Mais les scorpènes, la rouge et la noire font masse au tas, et entrent pour éléments, comme nous disions à l'article précédent dans le brodo ou coulis de poisson, préambule forcé à toute savante bouille-abaisse. Mais pour les grosses et très grosses scorpènes orangées et rouges, disons avec Salviani : *Propterea quod duriusculus sit scorpio, si in aquâ et plene bene olentibus herbis et aromaticis injectis elixitur, non solum salubrior étiam gratiosior fiet,*

ACANTHOPTERYGIENS, à joues cuirassées.

A la suite des scorpènes et faisant passage avec elles viennent les sebastes.

Ils ont la tête moins hérissée de pointes et moins fouillée de creux, la forme est aussi moins ramassée et moins hideuse que chez les rascasses, et n'ont plus autour de la bouche, au bord des lèvres, ces lambeaux cutanés faisant fonction de vermicules — appas.

La Méditerranée en connaît un, c'est le

SEBASTE IMPERIAL

Sébastus impérialis (Cuvier, *Grande ichty*, tome IV, page 239). C'était d'abord dans la science, la *scorpœna dactyloptera*, de la Roche (1), *Mémoires du museum d'hist. nat.* tome XIII, pl. 22, fig. 9 et de Risso.

---

(1) C'est l'occasion de rappeler à la reconnaissance et à la mémoire des naturalistes, le nom de M. de la Roche, frère de très honorable et très vénérée Mme Dumeril, l'un oncle, l'autre mère de M. Auguste Dumeril qui a continué M. Dumeril son père, dans la chaire d'ichtyologie et d'erpétologie du muséum d'histoire naturelle, dont nous avons été tant d'années l'auditeur assidu. Le mémoire de M. de la Roche sur les Baléa-

Ichty. de Nice, 1re édition, page 186, c'est le *serrano impérial* à Iviça, le *panegal* à Barcelone, le *courdouniero* à Nice.

Enfin le *scropfanü impérial* des Siciliens. Rafinesque, *Indice d'ittyol. sicil.*, page 27, nº 194.

Ce poisson magnifique est rare et nous ne l'avons pas observé depuis bientôt dix ans que nous fréquentons presque chaque matin la pêcherie d'Alger ; mais Guichenot l'ayant noté comme poisson de la côte d'Algérie, et Rafinesque l'ayant signalé dans les parages de la Sicile (1) nous devons l'indiquer aux ichtyologistes algériens. Risso le dit commun à Nice, et cependant Doumet ne le cite pas dans l'excellent catalogue des poissons de la mer de Cette qu'il nous a donné. Ch. Bonaparte ne le nomme pas non plus dans sa faune des attérages de la Toscane et des Etats Romains.

Comme à peu près les scorpènes, ce sebaste a l'espace interoculaire comme excavé de trous, les épines du bord de l'orbite sont très marquées, le préopercule en porte deux.

Les premiers rayons des pectorales sont gros et dégagés, mais non tout à fait libres comme les doigts tactiles des trigles-joues cuirassées. C'est ce que M. de la Roche a voulu exprimer par le mot composé de *dactyloptera* ou à nageoire avec quelques rayons à peu près séparés. La formule des nageoires est celle-ci :

R B 7 : D 12-13 : A 3-6 . C 17 : P 18 : V 1-5.

La couleur du sebaste méditerranéen est comme celle du sebaste du nord, d'une riche teinte vermillon uniforme ; cela

---

res est encore important pour la physique des mers ; en deux mois il put déterminer ou décrire comme nouvelles plus de cent espèces de poissons, entr'autres le *sebaste* méditerranéen, congénère du sebaste du nord. M. Dumeril fils nous promet une ichtyologie d'une contexture complète, plus pratique que le grand ouvrage de Cuvier. Le volume des *selaciens* ou chondropterygiens de Cuvier, est sous presse.

(1) Nous ne nous souvenons pas que notre ami et premier camarade de voyage, Gabriel Bibson, mort jeune, victime de son ardeur infatigable au travail et de ses recherches pour composer avec M. Dumeril père, la grande erpétologie, ait trouvé le *sebaste* dans ses investigations sur les poissons de la Méditerranée. Ce voyage se reporte à 1824, ou à plus de 40 ans en arrière. Bon souvenir à lui !!!

déroute un peu les idées généralement reçues sur l'influence de la lumière diffuse, même sous les couches supérieures des mers, sur la vivacité des couleurs des animaux aquatiques. On ne pêche le sebaste, dit de la roche, qu'à de grandes profondeurs (à la palanque sans doute), entre 160 et 360 brasses de fond, où il doit se tenir presqu'à poste fixe, et dans une obscurité relative, car il est dépourvu de l'appareil hydrostatique de la vessie aérienne.

Il atteint, dit Risso, jusqu'à cinquante centimètres et pèserait alors jusqu'à 2 kilogrammes.

N. B. Poisson curieux par sa beauté et sa rareté. Le *sebaste* doit être réservé comme le suivant, aux collections zoologiques.

Enfin dans cette famille des joues cuirassées, dans le grand groupe des

ACANTHOPTERYGIENS

Nous signalerons encore dans notre mer, zone algérienne,

L'HOPLOSTHÈTE (1)

Hoplosthetus mediterraneus, Cuv. Val. *Grande ichty*. vol. IV, pl. 344, fig. 97, bis.

Très rare, pêché d'abord une fois seulement dans les profondeurs de la mer de Nice et recueilli par M. Verani, professeur d'histoire naturelle à l'Académie de Gênes (2), avant, il était complètement inconnu ; il faut que Guichenot l'ait observé à Alger ou sur tout autre point du littoral mauritanien pendant les trois années qu'il y a séjourné comme membre de la com-

---

(1) Le mot d'*hoplosthète* est formé de *oplon*, armure et de *stethos*, poitrine, il est impossible de lire les ouvrages d'histoire naturelle sans une habitude au moins suffisante des racines grecques, cela est tellement vrai, que, sans vouloir faire de chaque dame une Dacier qui traduisit Homère, nous voudrions que l'étude du grec, réduite aux mots *racines*, entrât dans l'éducation des jeunes filles lettrées, cela leur faciliterait énormément les notions d'une bonne orthographe.

(2) Nous avons eu l'avantage de nous trouver au congrès *dei scienziati italiani*, à Milan (1844), avec M. Verani et le prince Ch. Bonaparte faisant partie avec eux de la section de zoologie.

mission scientifique algérienne, puisqu'il l'a noté dans son index des poissons de notre mer.

C'est encore un poisson cuirassé, et comme son nom composé du grec l'indique, dans la véritable acception du mot, cuirassé sur la ligne pectorale ou ventrale depuis l'insertion des jugulaires jusqu'à celle de l'anale par de larges écailles carénées et épineuses au nombre de 11, en forme de V.

Les joues et toute la tête sont solidifiées par un certain nombre de pièces arrangées en pavé, distribuées sur le sous-orbitaire et les plaques operculaires.

Le corps comprimé se renferme dans un ovale presque régulier, formé par les lignes presque courbes du dos et du ventre, qui se rapprochent vers l'origine de la queue.

Le chanfrein est abrupte, le museau courbé, le haut de la tête est relevé d'arêtes saillantes à bords âpres, il est creusé de cavités fermées par une peau mince et translucide, l'œil démesurément grand occupe une large place dans la tête.

Une forte arête naît de chaque côté du bord antérieur de l'œil, remonte en arrière en pointe acérée, indiquant l'apoplyse mastoïde de l'occipital. Le scapulaire porte aussi une forte épine.

Le système dentaire se borne à des rugosités en forme de rape aux deux mandibules, il y a des dents pharyngiennes en velours ras et fin, pas de dents vomériennes.

Pectorales longues, ventrales insérées sous la base des pectorales, jugulaires en un mot.

V 1-6. D 6-13. A 3-10. C 19

Couleur générale d'un brun rosé en dessus, argenté dessous, taille, 16 cent. de long sur 6 de haut.

N. B. Ce poisson, étant pour Cuvier une rareté, a été décrit par lui au long ; nous n'avons pu donner que quelques traits d'avertissement.

C'est encore, avons-nous dit, un poisson de collection. Il nous semble que ou l'École de médecine ou l'Exposition permanente doivent conserver les quelques espèces vraiment rares que l'on peut rencontrer ici dans les hazards de la pêche. Les naturalistes

de passage les y trouveraient avec plaisir et gratitude. La faune d'un pays ne se fait pas en courant, elle doit être l'objet de longues et persévérantes recherches (1).

Parmi les ACANTHOPTERYGIENS, nous arrivons à une famille plus intéressante pour la table, c'est celle des

SCIŒNOÏDES

Elle a des rapports avec les percoïdes et surtout avec nos serrans, dont le grand type, avons-nous vu, est le merou. Comme ceux-ci, les sciœnoïdes montrent des dentelures et des épines au préopercule et à l'opercule, la joue n'est plus cuirassée, la bouche est peu protactile et ne porte de dents fines qu'aux mandibules, mais pas au vomer et aux palatins.

Il y a des *sciœnoïdes* ou à dorsale double, les *corbs*, ou à dorsale profondément échancrée, sans être complètement divisée, les *ombres* et les *ombrines* ; les unes, les *ombrines* ont un *barbillon* unique à la symphyse du menton, les autres n'en ont pas, les *ombres* et les *corbs*.

Ces trois genres sont souvent et magnifiquement représentés à notre pêcherie par trois espèces : les *maigres* ou *ombres* assez fréquemment gros et petits, apparaissent irrégulièrement et de passage. On voit les *umbrines* presque tous les jours de l'année, ce sont donc poissons de *site, di sito*, comme disent les pêcheurs italiens; enfin les *corbs* ne se montrent que rarement, mais ils ont moins de valeur pour la cuisine que pour les naturalistes ; peu importe donc.

Remarquons d'abord :

Le *maigre* d'Europe ou d'Aunis, c'est-à-dire de nos côtes océaniques de France.

---

(1) Dans l'ordre général de l'ichtyologie de Cuvier, nous terminerions l'histoire des joues cuirassées ou poissons armés par les épinoches ou *gasterosteus*, quelques-uns nous ont été signalés en Algérie; mais comme nous ne les avons pas examinés et qu'ils sont poissons des eaux douces, nous les relèguerons avec les autres poissons d'eau douce à la suite de cette *revue*.

Sciœna aquila, Cuv. *Grande ichty*, tome 5, page 21.

Ce fut	le ***skiadeüs*** m.
	le ***skiaida***, fem. des Grecs.
C'est	le ***peïs rey***, Langued. Doumet.
	l'***ombrina***, à Rome, Salviani.
	le *fegaro*, à Gênes.
	le *fagon*, à Nice, Risso.

Ce maigre, et on a dit aussi nègre, est celui des poissons vrais osseux, en dehors des *pesce spada* et des *thons* ou *scomberoïdes* qui s'en éloignent un peu, qui atteint la plus grande taille. On en voit de 0,80 cent. à 1 mèt. 40, et qui pèsent de 30 à 40 kilog. Aussi est-ce un poisson qui se détaille en tranches (1). *El pesce di taglio infelta come si dice in Napoli.*

Il a deux dorsales, ou une seule, si l'on veut, séparée de l'autre par une échancrure presque totale. La formule alaire est :

R B 7. D 9-27. A 1-8. C 17. P 16. V 1-5.

La coloration de ce poisson géant, adulte, est d'un brun foncé, presque noir, d'où le nom sus-mentionné de nègre et d'ombre, skiadeüs, grec rad. *skia* ombre au positif et au figuré.

La dorsale chez les vieux sujets est teintée de rose-brun. Les écailles rangées croisent en lignes obliques, une ligne latérale qui suit les inflexions de la courbure générale ; chez les jeunes, elle s'annonce par une série d'écailles resplendissantes à reflet argenté. Le ventre se teinte en gris chez les adultes, d'argent chez les jeunes.

N. C. ou gastronomique. Ce poisson, par sa grande taille, la blancheur de sa chair qui, vraiment est *maigre* ou non huileuse, a dû être recherché de tous les temps pour les festins de corps, les dîners royaux et épiscopaux, étant servi en son entier. Il est curieux de savoir qu'une tête, (on dit dans ce cas une hure de *maigre* ou d'*ombre)*, était dans le 16e siècle encore, un met si

---

(1) En général, tout poisson qui se *détaille* en tranches et au poids comme *pesce spada*, *umbrina*, les gros *merous*, les *thons*, les *thonnines*, se vend à la pêcherie de 60 à 75 cent. le demi-kil. C'est raisonnable, et en rapport avec la viande de boucherie.

recherché, un tel morceau d'élite pour les gourmands parasites, qu'il en résulta une série de tribulations pour un certain Tamisio. Anecdote racontée par Salviani (Loc. cit. page 116) et que Cuvier a relevée.

Le *maigre* d'Aunis (ancienne province qui répond à notre département de la Charente) est devenu rare sur nos côtes de l'ouest. J'en ai cependant vu pêcher un sur nos côtes du Calvados ; mais ainsi que ses presque congénères, l'*ombrine à barbillon* et le *corbs* (celui-ci un peu moins), le *maigre*, disons mieux, l'*ombre* paraît, comme espèce, être fixée sur nos côtes de la Tunisie à l'Algérie. De la Tunisie, poisson de haute course, il s'élance vers les côtes d'Espagne, de France et d'Italie, en suivant les courants qui les rasent. D'autres remontent vers l'Océan par le détroit de Gibraltar, et longent les côtes d'Espagne, de Portugal et de la France occidentale, mais ce sont des aventuriers qui se hasardent à l'aide du golfe Stream, jusques dans la Manche. Ici, on en trouve de toute taille. Columelle avait déjà distingué *inter punicas et indigenas (italicas) ombras*. Le traducteur latin d'Oppien a dit élégamment :

> *Sunt udœ cautes herbis à fronte virentes,*
> *Hic domus est sargis, hœc statio lœta scienis.*

On les pêchait, disent les observateurs du moyen âge, à la main, parce que stupide comme le lièvre, une fois la tête cachée dans un trou de rocher baigné par la mer, l'*ombre* se laisse prendre facilement, ne redoutant plus un danger qu'il ne voit pas.

Ces jours derniers on a vu une assez nombreuse apparition de belles *ombres* et de quelques-unes adultes et de forte taille, alors du poids de 20 à 30 kilos, qui ont été débitées en tranches par le voisin du grand Maltais, le Dominateur superbe de notre pêcherie. (1)

---

(1) De notre temps, moins savant en minuties gastronomiques (on prise encore la tête de carpe et la hure de saumon), la tête du *maigre*

J'ai vu essayer de la valeur culinaire de l'*ombre* de grande taille, la chair frite légèrement à l'huile à la poële ou cuite sur le gril a le défaut d'être un peu ferme, et Galien avait dit :

Umbra ut saxatiles non perinde mollem carnem habeat (dicitur), sed paulo duriorem.

Salviani dit que dans les grands festins on servait une *ombra* en son entier, cuite à la *broche* et aspergée en tournant, d'huile fine ou de beurre fondu. On piquait toute la bête de *clous de girofles (garofalis adfixam)*. Avis aux Valentins et aux Marius des âges à venir.

Mais jeune et de la taille de 25 à 30 centimètres, cuite à l'eau aromatisée et servie avec une sauce appropriée, l'ombre reste un de nos beaux et bons poissons de table, et même préférable à la suivante :

L'OMBRINE A BARBILLON,

Umbrina cirrhosa, C. (2) *perca cirrhosa*, L.

C'est encore le *borrugato* des Espagnols, le *corvina* à Nice, le *corvo* à Rome, le *daïne* ou *caïne* des Languedociens et des Marseillais, (*Catalogue des poissons* de Cette, Doumet.)

Ce poisson mérite le diminutif *umbrina* parce que s'il arrive

---

et celle de notre grand *merou*, faciles à préparer ostéologiquement parlant, sont devenues un champ de bataille où Cuvier, Oken et E. Geoffroy Saint-Hilaire se sont livrés à de longues discussions pour ramener la tête osseuse des poissons à une similitude de pièces avec celles des autres vertébrés. Ce fut surtout sur l'appareil pharyngohyoïdien ou sur les pièces des *ouies* des poissons, comparé à notre appareil hyo-crico-thyroidien que la discussion porta au vif, mais l'esprit vraiment synthétique et assimilateur de Geoffroy, l'emporta en définitif sur celui plus analytique de Cuvier, et un coup-d'œil jeté sur la planche qui représente comparativement l'appareil vocal et respirateur supérieur des quatre types des vertébrés, donne incontinent gain de cause à Geoffroy Saint-Hilaire, auquel, dans cet opuscule de ma vieillesse, j'aime à rendre cet hommage, qui eut dû rester celui d'un fils adoptif, dévoué et respectueux. (Voyez *anatomie philosophique*.)

(2) Du latin *cirrhus* qui veut dire un fil, une mèche, d'où l'adjectif *cirrhosa* donné à l'espèce.

à 30 ou 40 centimètres, il reste en général de plus petite taille que le précédent.

Le corps est allongé, un peu aplati et comme évidé du dos à la queue, le museau est obtus, bouche petite et peu fendue, la mâchoire inférieure plate est marquée de quatre pores mucipares, elle porte à la jonction des deux maxillaires inférieurs, en dessous, un cirrhe ou barbillon assez court et adipeux. L'ombrine porte des petites dents en velours aux mâchoires et aux pharyngiens. La formule alaire est celle-ci :

D 10-22. C 17. P 17. A 2-7. V 1-5.

Les écailles sont ciliées au bord et rangées obliquement à l'axe du corps, c'est-à-dire en chevron ; des rayures d'un bleu foncé, comme tremblées, aussi obliques au nombre d'une vingtaine de chaque côté, tranchant sur la couleur générale gris acier, relevée de reflets or et cuivre métallique à la tête, sont la note caractéristique de ce poisson.

N. C. Cette coloration métallique franche dans les tons argentés indique un poisson de haute mer et de course agile, et dont la chair sera nécessairement saine et excellente, cuite qu'elle sera dans un savant court bouillon au vin blanc. Cuvier dit : (p. 127, *Grande ichty.* vol. 5, page 127.)

« On en fait cas sur les meilleures tables » (1).

---

(1) On pourrait croire parce que Cuvier donne ci et là quelque appréciation culinaire sur les poissons qu'il décrit, qu'il fut un gastronome ; on se tromperait fort. Cuvier était un savant et un homme public grand seigneur ; à l'aide de ses nombreux et importants appointements, il recevait à une table largement servie, une fois la semaine, l'élite des savants nationaux ou étrangers de passage. Nul doute que ses rapports officiels avec les inspecteurs des ports et des établissements de pêcherie côtière, ne lui aient facilité, pour en faire les honneurs à ses hôtes, des éléments réels ou matériels de l'Ichtyologie pratique. Quant à lui-même il était d'une sobriété suprême : pendant de longues années, il se contentait du véritable repas du matin des hommes de science et d'affaires ; deux œufs au miroir et une tasse de thé le menaient jusqu'au soir. S'il succomba, en 1833, à l'apoplexie cérébelleuse, c'est qu'il était alors dans l'époque la plus vive de sa discussion avec Geoffroy et les Allemands; ce fut la fatigue et l'animation d'une magnifique leçon faite au collège de

D'après Salviani, les ombrines du Nil ou des attérages des bouches du Nil, avaient une grande réputation. Athenée fait dire à Diphibus : *Niliacum coracinum stomacho gratum et alvo facile esse.* Martial a écrit :

Princeps niliacis raperis coracine macellis
Pellaœ prior est gloria nulla gulœ.

Salviani ajoute : *Grandiorem simplici in aquâ elixum virentibus que petroselini foliis coronatum comedimus, minorem vero torremus.*

Quand la pêche d'ombrines était trop abondante en Egypte, on en faisait une salaison, dans laquelle on employait comme condiment les feuilles de myrte.

Myrtifoliis certo ordine substratis coracinos ferventi oleo ad mediam cocturam mersos et extractos protinus, sale acetoque conditos, reponere solemus.

Nous terminerons l'histoire des poissons *sciœnoïdes* fréquents à Alger, par celle du *corbs* qui ferait partie d'un genre à part différent des *maigres* ou *ombres* par la grosseur et la longueur de l'épine ou rayon dur de la nageoire anale et des *ombrines*, parce qu'il n'y a pas de barbillons ni dents en velours, aux deux mâchoires, mais un premier rang de dents plus fortes, mais égales à la mâchoire supérieure.

Nous avons observé ici deux ou trois fois et Guichenot note

LE CORB NOIR.

Sciœna nigra, L., *Corvina nigra*, Cuv. Valen., *Hist. des Poiss.*, tome V, page 64.

---

rance, un peu *ab irato*, leçon à laquelle j'eus l'avantage d'assister, qui amena l'événement fatal. C'est qu'il y a plusieurs sortes de sobriété, celle de l'estomac et celle de l'intelligence et du cerveau, et Cuvier n'eut jamais celle-là. Trop chargé, trop excité, son énorme encéphale dut succomber à d'incessantes accumulations de savoir, en dernier résultat à la manifestation de la pensée par la parole. . Ce qui amène la mort par injection et épanchement vers la protubérance annulaire, point d'origine des nerfs respirateurs qui s'excitent dans le discours.

C'était le vrai *korakaïnos* des Grecs, c'est encore le *coracinus niger*, Rondelet, le *corvo difortiera*, ital. Salv. 117, l'*umbrina di scoglio*, Sardaig. le *corb, cuerpo* ou *corbeau des Provençaux*, Doumet.

C'est une espèce plus petite que l'*ombrine*, de forme oblongue légèrement comprimée, à museau obtus, à chanfrein abrupte, bouche sous ce chanfrein, peu fendue, la ligne du dos plus convexe que celle du ventre, formulaire :

RB 7. D 10. 2e 25. AN 2-8. C 17. P 16.

Ligne latérale suivant la courbure du dos.

Couleur d'un brun foncé à reflets cuivreux en dessus, qui se traduisent bien dans l'enluminure par le bronze artistique ou or massif en poudre. Mais ce qui lui a attiré ces noms généralement attribués dérivés de *corvus* corbeau, latin ou *corax* grec, c'est que la 2e dorsale, l'anale, la caudale et les deux ventrales sont toutes noires ou liserées de noir.

Ce serait un poisson de passage, et de par Aristote il remonterait les fleuves et se jetterait dans les flaques d'eau salée, et pourrait ainsi servir à l'empoissonnement des Sebkas : *amni et mari communes sunt coracini*. Ce poisson vivrait en troupes comme nos carpes, et comme elles encore il subirait une sorte d'hibernation.

Poissons des attérages d'Egypte, les coracins noirs ne s'avanceraient que peu nombreux vers notre côte algérienne. D'après un aperçu général, les poissons de la Méditerranée se parqueraient les uns plus spécialement dans la grande anse que l'on peut dire orientale et où le Nil débouche au sud, comme la mer de Marmara au nord.

L'autre partie ou occidentale serait plus océanique.

Bientôt un autre phénomène va se montrer, ce sera l'immixtion réciproque des poissons de la mer Rouge et du grand océan indien dans la Méditerranée. Quant aux poissons océaniens, leurs courses dans la Méditerranée et leur retour vers l'Océan atlantique est un fait accepté, nous en avons une preuve dans l'his-

toire des Pristipômes, par lesquelles nous terminerons ce numéro.

Enfin, parmi les *sciœnoïdes* nous indiquerons comme ayant été observées par Guichenot, pour les trois espèces, une seule par nous, quelques *Pristipômes*. Cuvier, *Grande ichty*. t. 5, p. 181.

Ce sont des poissons à dorsales uniques, un préopercule denticulé, les angles de l'opercule émoussés ou disparaissant dans sa membrane, dents en velours dont le rang externe est d'ordinaire plus fort.

Guichenot en cite trois, comme vus par lui dans la mer algérienne, ce sont :

1° LE PRISTIPOME RONFLEUR,

Pristipoma ronchus, aurait été vu près de Dellys.

2° LE PRISTIPOME DE BENETT,

Pristipoma benedittii. (*Synopsis of the fishes of Madeira*.)

3° Enfin le PRISTIPOMA à huit raies,

Pristipoma octo lineatum, Cuv. et Valen. *Hist. nat. des Poiss*, tome IX, aux suppléments, page 360.

Cette espèce qu'après Guichenot nous avons recueillie cette année, il y a deux mois, c'est-à-dire en avril et une seule fois depuis dix ans que nous fréquentons la pêcherie et que nous déposerons à l'Ecole de Médecine d'Alger, est celle qui fut envoyée de Gorée au Muséum d'histoire naturelle. Guichenot l'avait observée à Alger, et en donne la figure dans le travail de la Commission scientifique de l'Algérie, partie ichtyologique, nous pouvons donc en dire quelque chose.

C'est un poisson de 15 centimètres, forme allongée, tête effilée, et non pas aussi haute que le corps est long (*Loc. cit.*), la mâchoire d'en bas avançant sur celle d'en haut. Yeux grands; des dents très fines arment les mâchoires.

F. A. D. 14-13. A 3-7. V 1-6. P 11. C 18.

La note principale de ce poisson, c'est qu'il est rayé de chaque côté de quatre raies longitudinales, dont la plus longue commence sous l'œil et finit au milieu de la queue.

Dans la description du pristipôme de Gorée, que l'on semble reconnaître dans la figure et surtout l'enluminure de l'ouvrage de la Commission, on donne à ce poisson une coloration verte olivâtre, et observées avant l'immersion dans la liqueur, les raies sont bleues. Dans mon exemplaire, la coloration générale est brun noir et les raies sont blanches.

Guichenot aura fait dessiner et teinter à Paris son *pristipome octolineatum* sur un dessin colorié de Gorée.

Mais le fait de géographie ne contredit pas, au contraire, il confirme cette variété de couleur dans la même espèce. Poisson des côtes d'Afrique, vers le 15°, ce pristipôme et ses congénères se trouvent fréquemment dans les parages de Madère. Celui-ci a été reconnu positivement pour se trouver à Madère par M. Johnson, savant naturaliste qui a passé cet hiver à Alger.

N. C. Que dire d'un poisson qui ne se montre que de loin en loin vers nos parages! Mais la présomption n'est pas en sa faveur. Les espèces verdâtres et surtout intertropicales nous sont suspectes et peuvent même être dangereuses à manger.

Il n'est pas question de pristipômes, même voyageurs, ni de diagrammes dans les faunes de France et d'Italie, nous en disons autant des diagrammes.

LES DIAGRAMMES.

Diagramma, Cuv., different bien peu dans les détails des *pristipomes*, mais la forme générale est différente.

Ce sont des poissons des mers chaudes des Indes, d'Amérique, de la mer Rouge, du Japon et même de l'Océanie : en voilà un encore à l'état de vagabondage sur nos rivages, que Guichenot a reconnu dans la Méditerranée et qu'il a nommé

LE DIAGRAMME de la Méditerranée.

Diagramma mediterraneus, (Part. ichty. pl. 3.)

C'est un beau poisson d'une couleur générale bleu-gris et toutes les nageoires brunes. Formule :

D 12-15. Pect. 14. V 1-5. A 3-9.

C'est à Forskal d'abord, puis à Russel, puis à Ehrenberg que l'on doit de connaître les *diagrammes* de la mer Rouge, qui, bientôt, quand le grand canal de Suez sera ouvert, feront invasion dans la Méditerranée, préparant aux naturalistes futurs, quelques confusions d'*habitat* et d'origine.

ACANTHOPTÉRYGIENS SPAROÏDES:

Nous arrivons à une famille très intéressante, surtout aux environs d'Alger, sous le rapport des mœurs et des habitudes littorales, sédentaires et saxatiles des poissons qui la composent. Cela fait la joie de nos pêcheurs à la ligne, vers les parages de la Pointe-Pescade, et tout le long de cette côte rocheuse qui d'Alger s'étend au Grand Rocher de Guyotville ; en même temps, cette pêche offre une ressource aux pauvres familles maures de la ville, dont les chefs vont souvent, la canne de Provence à la main, passer de longues heures de nuit pour procurer à leurs femmes et à leurs enfants, un repas hélas! trop souvent incertain, ou à quelques pauvres enfants du désert, un petit lucre quotidien, fondé sur les chances si fugaces de la pêche à la ligne. Nous voyons souvent parmi les plus habiles, un vieux nègre du plus bel ébène qui, toujours joyeux et insouciant, rapporte en ville ou vient nous offrir ses captures de la soirée.

Notre côte de Saint-Eugène est riche en anfractuosités, retraites chéries des habitants des eaux. Ses roches à pics de gneiss ou du calcaire arrêtent les sporanges des plantes aqua-

tiques, ces prairies du vieux Portunus et nos sparoïdes *broutlent* en troupes nombreuses les frondes vertes des *sargassum, alydris, cystoceira, fucus, padina, zonaria, Laurencia, gelidium, Gigartina, uvaria*. Si nous citons ces genres de fucoïdes, c'est pour dire aux amateurs d'algologie, que peut-être pas une station méditerranéenne ne surpasse en genres les parages de Saint-Eugène. MM. Grouan de Brest nous en ont déterminé plus de quarante *espèces* qui revêtissent nos rochers (1). Broutter est bien le mot, et cette expression se retrouve dans les noms grecs de cette famille (2); les dents, en effet, sont comme les contre-parties des incisives d'en bas, de nos ruminants, ou des incisives haut et bas des mammifères de la famille des caballiens; nos sparoïdes sont donc les herbivores de la mer, comme les *anas* et les *anseres* sont des herbivores parmi les oiseaux.

Ces poissons, en général, de forme discoïde verticalement, presque aussi haute que large, ayant peu d'épaisseur relative, sont peu destinés à la grande course, ne sont donc pas pelagiques, mais sédentaires et saxatiles. *Pesci di sito* des Italiens.

Ils vivent en troupes, surtout dans le jeune âge; une génération où tous les petits éclos d'une seule ovulition se mettent ensemble, vont ensemble à la picorée, et si, par une mer reposée et transparente on suit, dans ce grand aquarium qu'on appelle la mer, la vie vraie de ces poissons, on les voit par

---

(1) Ne dirait-on pas qu'Oppien avait en vue nos rochers de Saint-Eugène, quand, par son traducteur latin, il dit :

> *Sunt udœ caules herbis a fronte virentes,*
> *Hic domus est sargis.*

(2) Je trouve partout dans les vieux auteurs du 16e siècle qui ont pillé et remanié les auteurs grecs et romains, les noms *sparos* et *sargos*, mais nullement la traduction nette du nom. A force de recherches, je trouve que *sparos* vient de *sparazzo* (mordiller, montrer les dents), et *sargos* de *sarkazzo* (décharner, mordre à belles dents). Ces étymologies sont en rapport strict avec les formes dentaires et les habitudes de ces poissons et se rattachent encore au mot *sarkinoi*, poissons qui vivent en troupes. *Gregarii pisces* des Latins, et peut-être de *sarkinos* charnu.

centaines de même taille et de même force attaquer les plantes marines à l'aide de leurs fortes incisives, pour après les broyer avec leurs molaires rondes, arrangées en pavé ; puis, arrivés à une certaine taille, comme les petits des oiseaux et de tous les animaux destinés à vivre en troupes dans le jeune âge, ils prennent plus tard une existence isolée, obéissant à la loi de Malthus qui veut que la somme de nourriture nécessaire pour les jeunes d'une espèce ne serve pas en quantité suffisante aux adultes. De sorte que la séparation des petits des mêmes pontes, ou nitées, des essaims, des troupeaux et des nations, est une loi de la nature impérieuse et absolue. Enfin, si chez les poissons en général les instincts de la paternité et de la maternité sont abolis par l'incertitude du fait de la fécondation, on peut dire que, au moins pour un grand nombre d'espèces, survit chez ces êtres inférieurs l'instinct d'association et de fraternité. Les anciens croyaient avoir saisi ce fait : que dans les poissons vivant en troupe, un seul mâle accompagnait ou suivait un certain nombre de femelles et était à la fois *dux et vir gregis*, et qu'ici encore, comme parmi nos oiseaux à ovulition multiple, la polygamie est le fait nécessaire ou habituel (1).

Après ces quelques considérations, abordons la famille des sparoïdes dans ses divisions, après avoir indiqué les caractères généraux des genres déjà ou bientôt méditerranéens. Nous décrirons ceux qui se trouvent sur nos côtes algériennes.

D'après la *Grande ichthiologie* de Cuvier et Valenciennes, tant que cet ouvrage ne sera pas périmé dans la science, cette famille des sparoïdes se divisera en quatre tribus, dont nous formons ici un petit tableau.

---

(1) On nous pardonnera de sortir des descriptions sèches de la méthode linnéenne en donnant quelques considérations philosophiques sur les êtres que nous décrivons. Entre le laconisme stérile de Linnée et la prolixité des auteurs de la Renaissance, il y a un milieu à tenir, c'est ce *medium* rationnel que nous nous efforçons de conserver.

A. B.

		GENRES
	1re TRIBU.	
1°	**A molaires rondes sur plusieurs rangs. — A dents antérieures tranchantes........**	**Sargue.**
2°	**Molaires sur un seul rang, très petites....**	**Charax.**
3°	**Dents antérieures coniques, molaires à plusieurs rangs ....**	**Daurade.**
4°	**Dents molaires ou rondes sur deux rangs seulement, dents antérieures en cardes ou en velours ....**	**Pagre.**
5°	**Dents antèrieures en velours, molaires tantôt sur deux, tantôt sur plusieurs rangs......**	**Pagel.**
	2e TRIBU.	
1°	**A joues unies. — Dents coniques dont quelques-unes s'allongent en canines saillantes. (Ce genre commun dans la mer Rouge, et dans l'Atlantique deviendra bientôt méditerranéen).**	**Lethrynus.**
2°	**Avec la joue écailleuse, avec quatre canines saillantes au moins... ....**	**Dentex.**
	3e TRIBU.	
	Comprend les sparoïdes qui n'ont que des dents en velours.........	**Les Cantheres.**
	4e TRIBU.	
	Ceux qui ont des dents tranchantes autour des mâchoires tantôt seules, tantôt accompagnées de dents en velours....	**Bogue.**
	Derrière les dents tranchantes, il y a des dents en velours.........................	**Oblade.**

Reprenons les sargues à proprement parler ou sparoïdes à corps discoïde.

Ce genre est connu seulement dans la Méditerranée, il y prend, avec une certaine confusion des espèces, les noms de *sargue*, *sargo*, *sar*, *sarrago*, qui sortent, avons-nous dit, du mot *sargos* des grecs, devenu le *sargus* des latins. Il se reconnaît à huit ou dix incisives plates, courtes, larges à tranchant rectiligne et implantées d'une façon droite ou très-inclinée, comme

chez quelques personnes affligées de prognathisme, à dents molaires rondes sur deux, trois ou quatre rangs.

Les sargues ont les habitudes littorales, avons-nous dit, et seraient polygames, d'après OElien; et attirés par les femelles, ils se laissent prendre à la nasse. On leur attribuait un goût immodéré pour les chèvres, ou plutôt pour l'odeur qui émane de ce bétail ; de sorte, ce que nos pêcheurs semblent ignorer, que des crottes de chèvres ou une pâte imprégnée de leur urine formeraient un bon appât ; mais l'appât le meilleur à mettre à l'hameçon serait de l'*anchois salé*, disent les anciens.

Cuvier en décrit quatre espèces que nous trouvons le plus fréquemment sur notre littoral :

1° Le *sargue* ou *sar* proprement dit ou sargue de Rondelet, *sargus rondeletti*, Cuv., t. VI. C'est le *sargus-sargus*, Risso ; le *sargus rancus*, Geoffroy, *Poiss. de l'Égypte ;* c'est le *sargo* de nos pêcheurs ; le *sarguet* à Montpellier, D. Cette espèce a été justement dédiée à Rondelet, ce savant docteur de Montpellier et l'un des restaurateurs de l'histoire naturelle au XVI[e] siècle, parce qu'il en a donné une bonne figure dans son livre latin *De piscibus*, Lyon, 1544, figure que nous avons sous les yeux, avec une enluminure de quelque enfant du XVI[e] siècle. Ce poisson est à corps élevé et comprimé presque ovulaire, la ligne du dos plus convexe que la ventrale qui est presque droite, museau obtus, œil de grandeur médiocre placé assez haut, la lèvre est mince et collée sur le primaxillaire.

Form. : RB. 5. D. 12-13-14. A. 3-3. Caud. fourchue 17. P. 16 V. 1-5.

Couleur gris argenté, à reflets rougeâtres, très-pâles sur le dos et blanchâtres sous le ventre.

La note caractéristique est d'avoir douze chevrons verticaux à peine plus foncés sur les flancs de chaque côté et quelques lignes horizontales obscures à l'origine de la queue, le chevron vertical forme une tache noirâtre ; ce sargue atteint la taille de 20 à 25 cent. en longueur et 15 à 20 de haut, épaisseur 3 à 4 centimètres, peut peser 50 à 600 grammes. C'est celui que nos pêcheurs à la ligne prennent le plus souvent.

N. C. — Bouilli à l'eau, puis à l'huile et au citron, un beau sargue fait le souper de deux personnes, se paie au pêcheur au marché 75 à 80 centimes.

2° Le Sargue de Salvien, *sargus salviani*. Cuv. Val., *Gr. ichthy.*, t. VI, p. 20 ; *sparus varulatus, sparus oratolu*, Rafin, spec. Sicile ; *sargone* à Rome ; *sargou rascas à Nice*, Risso ; *sarguet* à Cette, Doumet : *sargo* ici, avec le précédent.

Cette espèce a été dédiée par Cuv. à Salviani Typhernate qui en a donné la description dans son bel et riche ouvrage intitulé *Historia animalium aquatilium*, Rome 1554, en même temps que Rondelet publiait son ouvrage sur les poissons à Lyon (même année).

Ce sargue a le museau plus bombé, le profil plus oblique, la nuque plus élevée, hauteur du corps contenue deux fois dans la longueur totale ; il a pour form.

D. 11-15. A. 3-14. C. 14. V. 15.

Ce sargue est plus riche en couleurs que le précédent, elles sont métalliques et d'acier bruni, son fond uniforme est relevé de raies horizontales et marqué de chevrons plus foncés surtout à la nuque et à la queue, des taches noires se montrent sur la membrane de la dorsale.

Ce sargue a la lèvre encore plus mince que le précédent. Les bandes transverses nombreuses et presque effacées du *rondeletii* ne se montrent pas ici.

Ce poisson est commun dans toute la Méditerranée. Bibron l'a rapporté de Sicile. On le dit à Naples et à Rome plus commun que le sargue à bandes multiples et pâles de Rondelet ; ici ce serait le contraire : cependant je l'ai vu quelquefois ici. Il est souvent pris à la ligne par nos douaniers de Saint-Eugène.

3° Le petit sargue, sarguet ou sparaillon, Rond ; *sparus annularis*, L. ; *sargus annul.*, Cuv., *Gr. ichty*, t. V, p. 25 ; *Spargo carlino, carlinetto*, Ital. ; *esperay* à Iviça, Laroche ; *spartino* à Antibes ; *raspaillon* à Narbonne.

A le corps plus étroit et plus allongé et reste assez petit, 7 à 8 pouces, ce qui le rapprocherait à la première vue de l'oblade.

Incisives plantées verticalement sur les mâchoires, très-semblables à celles de l'homme, molaires sur trois rangs ; couleur presque dorée sur le dos, ventre gris argenté, tache de la queue d'un noir foncé et tout à fait annulaire.

Les nageoires dorsale et caudale sont grises, à reflets jaunâtres, l'anale et la ventrale d'un jaune orangé vif.

Habite tous les points de la Méditerranée ; se porte jusqu'aux Canaries. Reste rare ici.

4° SARGUE VIEILLE. *Sargus vetula*, Cuv. et Val. *Gr. ichty.* tome VI, page 35.

Ce *sargue*, très rare ici, nous a causé la joie que tout naturaliste éprouve en croyant mettre la main sur une espèce nouvelle qu'il intitule avec bonheur, avec le *nob* sacramentel.

En effet, à l'encontre des autres *sargo*, nous trouvâmes, il y a à peine 2 mois, à la pêcherie, un sargue aux grosses lèvres, c'est-à-dire, ayant les dents des sargues.

$$\left.\frac{8}{8}\right\} \text{incisives.}$$

Les os maxillaires doublés d'une lèvre épaisse et d'un tissu presqu'érectile, de sorte que nous avions déjà décoré notre sargue de la caractéristique

Sargus labiosus nob.

Quand en compulsant Cuvier, nous avons trouvé que peut-être ce sargue serait le *sargus vetula*, Cuv., car le nombre des dents coupantes est bien le même de $\frac{8}{8}$. Mais Cuvier donne 4 rangées de molaires en haut et 3 en bas, et ne parle pas des lèvres charnues. Mon espèce a $\frac{8}{8}$ mais mol. 4 sur une rangée en haut, 6 sur deux rangées en bas.

Puis la coloration est toute particulière, quatre forts et larges chevrons foncés, très semblables à ceux du *pagrus auriga* de Guichenot. Sur un fond jaunâtre, Cuvier ne parle pas des grosses lèvres.

La détermination reste donc indécise et jusqu'à nouvel ordre (ayant gardé la tête comme preuve à l'appui), nous avons le

droit de nous inscrire pour l'immortalité, sur la détermination du *sargus labiosus* (1).

N. C. Le poisson cuit était un véritable sargue à sa chair ferme et blanche.

Les quatre espèces se valent ou à peu près : le *Salviani* pêché à la ligne sur les rochers de Saint-Eugène, mérite peut-être la préférence. Rondelet a dit avec raison de ces poissons saxatiles écailleux à chair sapide : *Tenera carnis* (spari), *virus non recipit, stomacho gratus urinam ciens, elixus* (bouilli) *facile concoquitur, in sartagine coctus, difficile.*

C'est-à-dire que ces sargues doivent être mangés bouillis et jamais frits, nous sommes de cet avis.

Suite des Acanthoptèrygiens sparoides.

G. Charax.

On peut séparer des sargues les charax qui ont des molaires très-petites sur deux rangs, les incisives très-proclives. On ne connaît que le charax puntazzo, Riss. *Charax puntazzo*, Cuv., t. vi, p. 32, pl. 144. *Sparus acutirostris*, La Roche. Am. mus. *Murada*, à Iviça. *Sargon rascas*, à Nice. *Sparus oxyrinus*, Viviani. Conserve la forme discoïde des sargues, mais a le museau très-allongé et les dents très-proclives dont, sans doute, le nom vulgaire de punta-nazo ou nez-pointu.

Ce poisson a le corps ovale, allongé, couvert de belles écailles argentées, obscures sur le dos et traversées sur les côtés de lignes verticales, au nombre de 7 ou 8 ; celle de la queue forme anneau à sa naissance. Ce poisson atteint plus d'un pied. La chair en est excellente. Il peut bien se rencontrer ici, mais il doit être rare.

(1) Les poissons comme les autres animaux n'ont peut-être pas toutes les dents avant un certain âge. Alors notre sargue encore jeune serait le *sargus vetula*. Car en regardant bien la figure de Rondelet, *Scaro*, page 264, nous voyons que le dessinateur a très bien noté les grosses lèvres : laissons néanmoins le point de ?

Les Pagres.

Différents des daurades, parce qu'ils n'ont que deux rangées de petites dents molaires arrondies à chaque mâchoire, leurs dents de devant sont en cardes ou en velours.

La Méditerranée en renferme deux espèces, ce sont :

Le pagre ordinaire, *Pagrus vulg.* Cuv. Val *Grande Ichty.*, vol. vi, p. 104, pl. 148. *Sparus pagrus.* Brunich. Poiss. Mars. It. Risso. *Sparus argenteus*, Blsch. *Paraga*, Esp. *Pauru*, Sicile. *Pagur*, Rome.

Ce poisson n'a pas été noté par Guichenot et nous ne l'avons jamais vu à Alger : s'il s'y montre c'est une rareté ; il en est de même du

Pagre cocher.

Pagrus auriga. Val. Poiss. des Canaries, pl. 47.

Noté par Guichenot, dans sa description des Poissons de la côte de l'Algérie, il en a donné la figure dans l'ouvrage de l'*Exploration scientifique de l'Algérie.* V. Poiss. p. 4.

La caractéristique de ce poisson serait l'allongement et la forme des rayons de la deuxième et troisième dorsale, que l'on peut assimiler à un fouet : la troisième est moins grande et ainsi jusqu'à la cinquième ; les autres n'ont rien d'extraordinaire. Couleur générale d'un gris rougeâtre ; des bandes blanches argentées, au nombre de cinq, tranchent sur le fond.

C'est le même poisson que M. Valenciennes avait déterminé dans la collection des poissons des Canaries faite par MM. Webb et Berthelot. Ce sont lui et le *Pristipoma octolineatum* des Egarés de l'Atlantique. N'a été vu qu'une fois par Guichenot, jamais par nous, ce n'est donc qu'une rareté zoologique et rien de plus.

Les Daurades. Chrysophrys, Cuv.

Ont un appareil masticatoire très-puissant ; les dents incives $\frac{6}{6}$ sont semblables à de petits clous et bien moins tranchan-

tes que dans nos sargues. Les molaires sont rondes sur quatre ou cinq rangées, selon l'âge ; les antérieures un peu coniques, les postérieures ovalaires et très-grandes, forment un pavé fortement triturant (ce qui, du reste, se voit aussi chez un vieux sargue), couvrant le plafond et le plancher de la gueule.

Cet appareil dentaire permet à ces poissons la trituration, la mastication des petits mollusques, des coralligènes. On les dit friands de moules.

Nous avons ici, mais rarement et comme individuellement, la

DAURADE ordinaire.

Chrysophrys aurat. Cuv. *grande Ichty.*, t. 6, p. 60. C'est le *sparus aurata*, Linn. La *Daurade*, Rondelet. *Orata* ou *ova* à Rome, Salviani, p. 175, pl. 62. La *Saouquena*, Lang., Poiss., Cette, Doum. *Cochícato* des Espagnols. *Dorada* ici, nom qu'elle y partage avec le *dente roseus*.

Ce nom Daurade vient d'*aurata* ou dorée et a été traduit ainsi en latin du grec *chrysophros* ou le poisson au sourcil d'or. En effet, sur le frais ce poisson porte entre les yeux un chevron d'une couleur jaune chrome très-remarquable et qui a presque un éclat phosphorescent. Le reste du chanfrein est d'un beau bleu presque noir ; le dos est bleuâtre ; les côtés jaunâtres à reflets dorés, le ventre gris-bleu.

Belon, un des pères de l'histoire naturelle (1) dans son ouvrage de *aquatilibus*, a bien décrit et assez bien figuré la Daurade. Il en donne le trait caractéristique en ces termes : *Lineam super oculis utrique fere obliquam aureo nitore micantem unde græcis* (chrysophros) *nomen habet*.

La daurade, qui a la forme discoïde des sargues, mais plus épaisse, peut atteindre un ou deux kilos. C'est un poisson saxatile et aussi des lieux arénacés, comme le dit Oppien :

Caulibus et bibulâ multi pascuntur arenâ
Auratæ fulvæ splendoris nomine dictæ

---

(1) A la renaissance, chose remarquable, trois ouvrages sur les Poissons ont paru : Belon, 1552 ; Salviani et Rondelet, 1554.

Il recherche aussi les étangs salés, et dans ces lieux abondants en clovisses, en petoncles et autres mollusques qui s'enterrent dans le sable, les daurades deviennent très-belles. C'est ainsi que l'on les trouve en abondance dans le lac de Biserte, près Tunis, et aussi dans les étangs de Martigues, et en telle quantité qu'on en peut faire des salaisons. Cest donc un poisson que l'on peut domestiquer ou parquer. Les Romains les élevaient dans les viviers, et même l'inventeur des piscines, où l'on élevait des poissons pour les tables opulentes, Sergius Orata paraît avoir tiré son nom de ce poisson passé à l'état domestique.

La chair de la daurade est ferme et bonne. Hicessius, ce gourmet dont nous avons déjà relevé les sentences, le regardait comme le meilleur des poissons. Le vieux Belon a dit : *Carnem habet candidam, solidam atque bonam abundeque nutrit, facile digentur atque exercinitur*. Ce poisson est rare ici, je ne l'ai pas vu plus de quatre fois.

N. C. — Les Sargues et les daurades doivent se manger en bouillis à la bonne eau ou au court-bouillon. *Acqua vino et aceto cum olentibus herbis infectus*, ou pour les conserver d'un jour à l'autre ou plusieurs jours, Salviani recommande de les mariner *(amarinare)*. C'est une préparation usuelle aux Italiens et que nous, Français du Nord, nous négligeons trop. Elle consiste à faire griller ou frire légèrement le poisson, puis de l'arroser, dans un plat vernissé (porcelaine), de fort vinaigre chaud dans lequel vous aurez fait bouillir safran, coriandre, poivre, piment; puis, lorsque le tout est refroidi, mettez votre poisson dans un autre plat, couché sur des feuilles de myrthe, de laurier, zeste de citron, thym, sarriette et petits oignons. Cette marinade ou ravigotte peut se garder plusieurs jours dans ce pays chaud, elle peut être adoptée comme stomachique, excitante et bonne pour le souper (1).

(1) Un mot ici sur les repas : Nous avons assez sottement introduit en Algérie notre stupide bœuf bouilli et soupe au bouillon de viande, et cela au repas du dîner, disons souper. Les repas devraient être ici combinés à l'italienne : à 7 heures, café, chocolat ou breuvage frais, sorbet, orgeat, (semata); à midi, pâtes avec jus de viande, celle-ci en quantité restreinte et rôtie; au soir, poissons et légumes herbacés cuits à l'eau et à peine sautés au beurre ou à l'huile, salade crue ou cuite.

Habituez-vous donc, oh! Français, à vivre, Româ *romano vivere more*.

Les Pagels ou Pageaux

forment une petite famille assez nettement caractérisée.

Le corps est encore un peu plat, allongé et non plus discoïde.

Ont les dents à peu près comme les pagres, les molaires sont arrondies, très-petites et à peine visibles, les coniques de devant sont grêles et plus nombreuses. Le museau est plus allongé que dans les sargues et les daurades et aussi moins épais.

Poissons littoraux et non saxatiles ou de site, les pagels vivent en troupes sur les fonds sablonneux. Ils sont agiles, et se prennent à la senne avec tous les autres fretins sur les plages de l'Agha et de Bab-el-Oued.

Ce sont ces poissons qui se vendent par les rues en corbeilles et sans distinction des espèces sous le nom commun de *pageaux*.

On peut distinguer cinq espèces.

Nous avons fréquemment, et on peut dire, chaque jour :

1° Le pagel commun ou vrai pageau. *Pagellus erythrinus*, Cuv., *Grande ichty*. t. VI, p. 126. C'est l'*erythrinus*, Rondelet, l. c. 16, p. 143, fig. . C'est l'*erythrinos* (d'Ereutros rougeur) ; le *rubellio* (Ruber), le *fragolino* (Fragola fraise) des Italiens. Salviani, de aquat. p. 239, pl. 92. — Tous ces mots témoignent de la couleur rouge ou rose de ce poisson. — A. On en rencontre d'un rouge vif, il formerait une variété très-rare.

B. Il est plus souvent d'un rose clair et comme transparent ; la tête, les opercules, le ventre sont glacés d'argent. Il a le chanfrein encore assez abrupte.

2° Le Rousseau ou pagel à dents aiguës. *Pagellus centrodontus*, Cuv. Val. *Grande ichty*. *Sparus centrodontus*, Laroche. *Besugo* des Espagnols.— Dents antérieures très-fines, molaires très-petites, sur cinq rangées ; celles du rang interne sont un peu plus grosses que les autres. Avec une tache noire à l'aisselle, rare ici.

3° L'Acarnée. *Pagellus acarne*, Cuv. Lo. cit.: t. VI, p. 141. *Sparus berda*, Risso. — Plus petit, oblong, argenté rose ; le dos est d'une couleur cuivrée chatoyante, pas de tache noire à l'aisselle. Commun.

4° Le Bogueravel ou Pilonneau de l'Océan *Pagellus bogara-*

veo, Cuv., Val., Loc. cit., p. 145. *Sparus bogaraveo*, Brunich, Poiss. Marseille. Plus oblong, à museau plus pointu, doré, teint de violâtre, tache noire à l'aiselle, espèce douteuse. — Voilà quatre espèces qui se confondent facilement. Nous ne donnons pour certaines à Alger que le pagel commun ou rose et l'acarne.

N. C. — On comprendra que des espèces si voisines et de mêmes habitudes n'ont qu'une seule et même qualité comestible. Disons de tout ce que le vieux Rondelet a dit du vrai pageau rose : *mediocriter siccâ carne est.* Peuvent néanmoins se manger frits, ou entrer dans la bouille-abaisse par leur bas prix et leur nombre toujours grand. Les pagels servent à l'alimentation de notre population juive et Maure pauvre.

Le Pagel morme ou mormyre.

Pagellus mormyrus, Cuv., Val , Lo. c., t. vi, p. 148.

Est un pagel par les dents et la forme du corps. mais se distingue facilement par des bandes verticales d'un brun lavé sur un fond argenté sur le ventre et les flancs, cuivreux à la tête et au dos.

C'est le mormyre des anciens. Belon pense, et cela est très-probable, que le nom vient du latin, *marmor*, marbre, comme qui dirait marbré, ou mieux, du *mormi* grec, un spectre ; c'est encore le *mormillo* à Rome ; le *marmo* en Espagne ; le *mome* à Narbonne ; le *tenille*, D. Poiss. de Cette.

Le mormyre, très-commun ici, est un poisson bien fait, allongé ; la tête se termine par un chanfrein adouci ; bouche très-protractile ; dents en velours, fines et égales aux deux mâchoires ; deux rangs de très-petites molaires.

Il se trouve nombreux dans le lac de Biserte et, sans doute, en Egypte. Geoffroy St-Hilaire fils, dans la *Description des poissons d'Egypte*, gr. ouv. zool. Poiss., pl. 18, fig. 3, a figuré le mormyre sous le nom de *pagrus mormyrus*.

N. C. — La même que pour les précédentes.

Salviani a dit : *Mormyrus littoralis malus piscis neque ullo tempore bonus dicitur quamobrem ægri abeo prosus abstineant.*

Cela est peut-être trop sévère pour les mormyres et tous les pageaux, la chair est sèche, peu agréable, et non malsaine, d'a-

près ce principe que les poissons écailleux, aux couleurs franchement métalliques, ne sont jamais un aliment nuisible.

Sparoïdes (2e tribu)

avec la joue écailleuse, quatre canines saillantes au moins.

Les dentex.

Corps aplati sur les côtés, la ligne supérieure courbe, la ligne ventrale presque droite, dents coniques même sur les côtés des mâchoires, d'ordinaire sur un seul rang, dont quelques-unes s'allongent en grands crochets.

Ce caractère facile à saisir, leur a fait donner le nom de *dentès*, *dentale* des Italiens, du mot *dens, dent.*

1° Nous avons ici à Alger, très fréquemment,

Le denté aux gros yeux.

Dentex macrophalmus, Cuv. Val. t. vi, page 168.

C'est le *synodon* (odous. dent) des Grecs, le *denti pagie*, poissons de Cette, Doum., *bouco rougo* à Nice, Risso. Se vend ici sous le nom de dorade.

Ce poisson appelé le denté aux gros yeux, a en effet, les yeux énormes, ils occupent presque tout le haut de la tête.

Il est en outre reconnaissable à sa belle couleur rose-hortensia générale. Sa taille devient assez forte, la hauteur du corps est contenue trois fois et demie dans la longueur totale.

N. C. Ce poisson arrive au poids de deux à trois kil., et alors mérite d'être servi seul, comme entrée, sur une table riche. Bouilli avec une sauce appropriée, s'il est chaud, ou presque froid à l'huile et au citron. De nos sauces modernes, celle qui approche le plus du fameux *garum* des Latins, *garon* des Grecs, c'est celle que nous appelons au beurre d'anchois. Le *garum* était une saumure composée de chair d'anchois pilés avec sel, coriandre, plantes aromatiques, et avait un goût fort accentué. Vous le voyez : *nihil sub sole novi*, même en cuisine.

2° Le denté ordinaire.

Dentex vulgaris, Cuv. Val. loc. cit. page 163.

Synagris des Grecs anciens et modernes, Rondelet, page et fig. 150.

Est confondu par Rondelet avec le précédent.

Ce poisson est si rare ici que je ne l'ai vu qu'une ou deux fois en dix ans que je fréquente la pêcherie. L'individu que j'ai vu, il y a deux mois, pouvait peser de 3 à 4 kilos, c'était un magnifique sujet. Sur les côtes de Provence, du Languedoc ou de la Nord-Méditerranée où il est plus commun, il y a des individus de 10 à 20 kilos. Il est rare aussi aux îles Baléares, d'après M. de la Roche.

Se reconnaît à sa forme ovale allongée, plus courte sur le dos que sur le ventre, profil du front connexe, œil de grandeur moyenne ; a la même denture que le précédent.

La couleur du chanfrein du dos, au-dessus de la ligne latérale, est un composé de beaux reflets métalliques, or, cuivre, acier, passant à l'argenté vers le flanc, nageoire dorsale jaune bleuâtre, rougeâtre, caudale d'un rouge pale.

Le denté rose, plus commun ici, doit suivre le courant qui, de l'Océan se rend dans la Méditerranée en longeant la côte nord de la Mauritanie. Ainsi il est poisson océanique ; car nous en avons vu des individus aux halles de Paris qui ne reçoivent des poissons que de la Manche, et depuis les voies rapides, de nos côtes de l'ouest ou océaniques, qui ainsi envoient bien des poissons inconnus avant aux Parisiens.

N. C. La même que pour le précédent pour celui qui aura la fortune d'en trouver un second.

3° Le denté à filets,

Dentex filosus Val. poisson des Canaries, t. II, page 37, fig. 6

Guichenot cite ce poisson comme l'ayant vu par hasard ici, c'est encore un océanien égaré dans nos parages, c'est une curiosité zoologique, rien de plus.

3e tribu

comprend les sparoïdes qui n'ont que des dents en velours.

Les canthères

ont la bouche peu fendue et non protractile, ce qui les distingue des ménides.

Nous avons ici

1° LE CANTHÈRE COMMUN

Cantharus vulgaris, Cuv. Val. tome vi, page 221.

C'est la sparus cantharus L., le *kantaron* des Grecs, *cantarella* Lang., poiss. Cette Doum , *cantara* à Ivica, Laroche. Le mot *kantaron* a passé du grec dans le latin *cantharus* et de là, dans le français, ainsi que l'indique ce vers d'Oppien.

Ast alii contenti conjuge sola,
Cantarus etnëus spernentes agmina lecti.

C'est un petit poisson au corps ovalaire, au moins si l'on suit la ligne dorsale, la ligne ventrale plus droite. Couleur gris argenté très brillant, avec 15 à 16 lignes longitudinales brun dorées très vives, tant au-dessous de la ligne latérale que sur le dos. Dorsale et anale violacées, les pectorales pales et les ventrales brunâtres. Atteint à peine 10 à 12 centim.

2° LE CANTHÈRE BRÊME

Cantharus brama, Cuv. Val. *Grande ichty.* t. vi, page 217.

Diffère peu du canthère vulgaire, mais assez pour en faire une espèce ; pour qui voudrait en saisir les nuances, il faudrait recourir à la *Grande ichtyologie* de Cuvier, ou à la *Partie zoologique des poissons*, ouvrage de la Commission scientifique de l'Algérie (1).

---

(1) Notre revue est plus essentiellement pratique que critique : le texte de la partie ichthyologique de l'ouvrage de la Commission d'exploration scientifique de l'Algérie est à la bibliothèque d'Alger, il lui manque la

Ce poisson a les dents toutes en carde, atteindrait un pied ou trente centim. de long. Cité par Guichenot. Il est très rare ici, je ne l'ai pas vu, il serait plus commun sur les côtes de Corse et de Sicile, d'où il a été envoyé au muséum de Paris par feu mon ami Bibron (1824) et par M. Payrandeau.

3° On pourra encore trouver sur cette côte

LE CANTHÈRE ORBICULAIRE,

Cantharus orbicularis, Cuv. Val. *Grande ichty.* vol. VI, page 247. Des côtes de la Corse par Payrandeau.

C'est le *panoso* de l'ouvrage inédit des Espagnols ; il a le 6e rayon de la dorsale plus élevé, plus doré que les précédents.

4e tribu.

LES BOGUES OU BOOPS.

Cuv. *Rég. ani* , t. XI, p. 183.

Bouche petite, peu protractile, ont les dents tranchantes autour des machoires. tantôt seules, tantôt accompagnées de dents en velours.

On trouve ici continuellement :

1° LE BOGUE VULGAIRE.

Box vulgaris Cuv., Val., *Grande ichty.*, t. VI, p. 360.

Bogua à Cette, Doum., *bugo* à Nice. *boba* à Venise, *bogue* ici, *chelba* à Tunis.

Corps oblong, mais arrondi, rayé en long de couleur d'or sur un fond gris argenté, atteint à peine ici un décimètre, et sa plus grande taille dans le lac salé de Bizerte. On le pêche à la seine avec les autres fretins ou fragalia. Il mord aussi à l'hameçon.

N. C. — Comme les canthères, les bogues ont la chair blanche, et ayant les écailles faibles prennent bien la friture. Un *frilto* de bogues pourrait donc être accepté.

Grande ichthyologie de Cuvier et surtout la *faune d'Italie*, *poissons*, par Charles Bonaparte, prince de Canino. Ce sont deux ouvrages importants à avoir ici pour les naturalistes hivernants.

2° LA SAUPE.

Box salpa, Cuv., Val., t. VI, p. 165.

C'est le *sparus salpa*, Lin., *salpë* des Grecs, *saüpa* Langued., poiss. de Cette, Doum., *salpa* Espag., ici *poisson de juif*.

D'une taille beaucoup plus forte, le corps ovalaire plus applati, pouvant peser 300 à 1000 grammes, coloration très-marquée de raies d'or sur un fond argenté.

De toutes les parties de la Méditerranée, principalement de la région méridionale, je ne me rappelle pas de l'avoir vu à Naples, quoique fréquent à Palerme, dit Raffinesque; était très connu sous le même nom des anciens, Oppien a dit :

Sunt grata silentia prædis
Omnibus et salpis.

On l'appelle ici *poisson de juif*. Pourquoi? Parce que ce poisson, qui n'a pourtant pas la chair mauvaise, à moins que vivant sur les plages vaseuses comme celles de notre grande baie orientale, il ne contracte un goût argileux, reste toujours à bon marché (une saulpe d'une livre se vend 20 centimes pièce), et l'on sait que le fils d'Israël est économe; aussi pourra-t-il, quand il voudra, acheter l'Algérie, la Phénicie, la Palestine, etc.

La saulpe était peu en honneur chez les anciens, Salviani en dit : *Ignobilis et plebeius piscis nam ex ovidio dicitur*.

Merito vilissima salpa.

. . . *Dura est salpa, ut Diphilus testatur* et *propterea (Plinio autore) nunquam percoqui potest, nisi ferula verberata, undè agre a ventriculo conficitur nec nisi malum succum gignit.*

N. C. — Malgré ces anathèmes rétrospectifs, une saulpe bouillie, puis mangée à l'huile et au citron, est un bon manger en famille; mais un chef ne doit jamais en servir sur des tables opulentes.

Nous touchons au dernier genre des sparoïdes, qui se reconnaît parce que derrière les dents tranchantes il y a des dents en velours.

G. Oblade. *Oblata*, Cuv.

Nous avons ici toujours et en abondance.

L'OBLADE COMMUNE.

Oblata melanura, Cuv., Val., t. VI, p. 274.

C'est le *sparus melanurus* L., le *melanouros (oura*, la queue, et *melas*, noir) des Grecs anciens et modernes. *ochiata* et *ochiatella* (tache ou œil noir) à Rome, Salviani, p. et pl. 181. *oblado* à Marseille; Brunich, *blada* à Nice, *nigr'œil* à Montpellier, Rondelet, *negronat*, Langued., poiss. de Cette, Doumet, *oblade* ici, où il est commun.

Ce poisson doit ses différents noms anciens et modernes à la tache annulaire presque complète qu'il porte à l'origine de la queue ; celui de melanurus, à une bande noire qui traverse l'œil et le rend très-noir; celui de nigr'œil ; à sa forme celui d'oblade, parce qne, parfaitement elliptique, il représente celle de petits pains allongés que l'on offrait dans les sacrifices.

La form. alaire . D. 11-15 an. 3-13. C. 17, p. 15, v. 1-6.

La couleur de l'oblade est d'un gris acier noir glacé d'argent, les flancs plus clairs, le fond est rayé de 20 à 24 lignes noires, fines, longitudinales ; la dorsale, noirâtre, les autres moins foncées.

Ce poisson saxatile, de site, est un de ceux que prennent le plus souvent nos pêcheurs à la ligne, dans les fonds rocheux de Saint-Eugène au cap Caxine. Je l'achète souvent au vieux nègre mozabite. Atteint à peine 10 à 20 centimètres. Cuvier dit que Bibron en a envoyé une de Sicile de 1 pied 30 centimètres ; c'est une exception.

N. C. — Sa chair est ferme à peu près comme celle des sargues; elle a le défaut, surtout pour les enfants, d'être très-entremêlée de fines arêtes.

Hicesius a dit : *Succi bonitate sargo inferiorem esse melanurum , modice que adstringere et nutrire, mediœque carnis secundum Dyphihum.*

Doit se manger bouilli (elixus). *Cum parvus sit in sartigine frixus concedi solet*, Salv. Frit à l'huile s'il est très-petit.

En résumé, une oblade par personne est un triste souper. Ne vaut pas plus de 10 à 15 centimes.

Faux sparoides.

les menides.

Ont la mâchoire supérieure très protactile et retractile à cause de la longueur des pédicules des intermaxillaires qui se retirent dans une sorte de gaîne entre les orbites sous les palatins; tout le corps est écailleux ainsi que les opercules et préopercules, comme chez les sparas vrais.

1er genre. — Les Mendoles.

Mœna, Cuv. *Règ an.*, 2e éd., p. 186.

Ont une bande de dents en velours sur le vomer; les mâchoires n'en ont aussi que de très-fines et sur une rangée étroite; leur forme est oblongue et en amande, d'où le nom vulgaire dérivé de l'italien *mendola*, *amendola* : une écaille allongée et pointue se voit à la racine de chaque ventrale et une entre elles. C'est un bon caractère.

Nous avons ici :

1º La Mendole vulgaire, *mœna vulgaris*, Cuv. *Grande ichty.*, t. vi, p. 294.

C'est le *sparus mœna*, L., le *maïnis* d'Aristote (de *mainomai*, je me mets en fureur), le *gerle* des côtes de France, *menola* en Sardaigne, Ligurie, Rome. Naples.

D'une couleur plombée sur le dos, argentée au ventre ; une tache comme digitale peu marquée sur le flanc à peu près au milieu de la dorsale qui a 16 rayons dont 12 ep., 9 mous.

2º La Juscle, *mœna juscul*, *Règ. an.*, t. xi, p. 186.

Se distingue de la vulgaire par un corps plus étroit, le museau plus court, la dorsale plus haute.

3º La Mendole d'osbeck, *sparus tricuspidatus*, *an. mus.*, *X*, pl. 18.

Très-joli poisson d'un bleu d'acier foncé, des lignes bleues azur obliques sur la joue, la dorsale très-haute. Très-rare : je l'ai vu une fois.

2° genre. — LES PICARELS.

Smaris, Cuv., *loc. cit.*, 187.

Pas de dents au vomer, corps un peu moins élevé.

On trouve ici :

1° Le PICAREL COMMUN, *smaris vulgaris*, Cuv.; Laroche, ann. mus XIII, pl. 25, fig. 17 ; *sparus smaris*, Linn.

C'est le *maini* des Grecs modernes, *jarret* à Iviça, Lar., le *cerre* ou *gerre* à Marseille.

Gris plombé sur le dos, argenté en dessous, une tache noire peu foncé sur le flanc.

2° Le PICAREL MARTIN-PÊCHEUR, Cuv., *Règ. an.*, t. II, p. 187; *smaris alcedo*, Risso., *Ichty.*, Nice ; *verniera*, Poiss. de Cette D.

Ainsi nommé à cause de sa belle couleur chatoyante bleue qui rappelle les ailes et le miroir du martin-pêcheur. Assez commun ici.

Enfin, on pourrait rencontrer : 1° le Smaris insidiator, de Sicile, Cuv., t. VI, p. 316; 2° le Smaris chryselis, Cuv. ; 3° le Smaris gagarella ; mais ces espèces sont incertaines.

N C. — Toutes ces petites espèces, que j'appellerais les poissons blancs de la mer, se vendent au *tas* et n'ont qu'une valeur culinaire faible. Les marchands de notre pêcherie laissent choisir les espèces curieuses et même les offrent volontiers quand on a le soin de se faire bien venir d'eux en leur achetant sérieusement de temps à autre.

POISSONS ACANTHOPTERYGIENS SQUAMMIPENNES.

Sont ainsi nommés parce que la partie molle et souvent la partie épineuse de leurs nageoires dorsales sont recouvertes d'écailles qui les encroutent Les chœtondons ne présentent ici que très-rarement le spécimen du *chœtondon oclofasciatus* de Gm. (Vu une fois.) Mais ce caractère nous conduit aux castagnoles.

CASTAGNOLA (Brama Bloch. Sceneid)

qui se reconnaissent aux dents en cardes, à la dorsale et à l'a-

nale longues et étendues sur la plus grande partie du dos et du ventre.

Nous avons ici, mais très-rarement :

La Castagnole de la Méditerranée.

Brama mediterranea, Cuv., *Grande Ichty.*, t. VII, p. 211.

C'est le *pesce castagnollo*, Riss., *Ichty. de Nice*, 1re édit., p. 248 ; *brama pagi*, Bloch ; le *catagnole*, Duhamel, *Hist. pech.*, sect. IV, p. 5, fig. 1 ; *breme dentée*, *Encyclop. méthod.* ; *palometa*, espag.

La mâchoire supérieure a, à l'extérieur, un rang de dents grêles et pointues, et plus en arrière une bande de dents en velours ou en cardes ; l'inférieure a deux rangs de dents pareilles, quelques-unes un peu plus pointues ; le corps est comprimé, arrondi, la hauteur égale la longueur totale ; chanfrein élevé, queue fourchue, dorsale à trois épines croissant graduellement et se cachant dans le sillon antérieur, le deuxième et le troisième plus élevés ;

Dors. 3-32 an. 2, 27 ;

couleur générale : étain ou argent, teinté de brun au dos (d'où le nom de castagnole ou couleur de châtaigne, nom fâcheusement commun à plusieurs poissons). Assez commun autour de la Sicile, où nous l'avons vu pour la première fois avec notre ami M. Biberon, et dans les attérages de Nice. Le *pesce castagnollo* est rare à Alger ; Guichenot l'y a pourtant noté et je ne l'ai vu qu'une fois.

N. C. — Risso., en dit beaucoup de bien sous le rapport culinaire.

Acanthoptérygiens scomberoïdes

ou ressemblant au type des maquereaux. Cette famille, très-intéressante sous le rapport alimentaire, se compose de beaucoup de poissons à écailles si petites, excepté en certains points, que la peau paraît lisse ; la forme ordinaire, qu'elle soit plus ou moins comprimée, semble se composer de deux cônes effilés opposés base à base ou donner un fuseau qui, coupé horizonta-

lement, produirait le meilleur gabarri pour les chaloupes, baleinières et autres embarcations de course rapide. En effet, les scombéroïdes sont les plus véloces des habitants des mers ; aussi le poëte oppien a-t-il dit de quelques-uns d'entr'eux :

Innumeros addas istis qui à littore longi
Veliferos habitant fluctus tellure relictâ,
Sunt celeres thynni.

Ils vivent ordinairement en troupes ou colonnes, parcourant de grands espaces et opérant des émigrations lointaines.

L'énergie de leur force musculaire est énorme, aussi leur chair prend-elle la ténacité et la fermeté de celle des animaux à sang chaud. Cette chair, imprégnée en outre d'huile, sert puissamment, fraîche et encore mieux conservée au sel et à la saumure, à l'alimentation de l'homme.

Tableau de la famille des scombéroïdes, en ce qui concerne les genres que nous voyons ici.

SCOMBÉROÏDES (famille des).

Pièces operculaires sans dentelures, écailles petites et lisses, nageoires verticales non enveloppées d'écailles — 1r dorsale continue — les derniers rayons de la deuxième dorsale et de l'anale séparés en fausses nageoires ou pinnules.

		GENRES.
1° Première dorsale laissant un intervalle entr'elle et la seconde.	Avec un corselet.	Auxides. Auxis.
	Écailles également petites partout, deux petites crêtes cutanées à la queue.	Maquereau. Scomber.
2° La première dorsale s'étendant jusqu'à la seconde, un corselet d'écailles plus visibles, une carène de chaque côté de la queue.	Dents petites ou médiocres.	Thons. Thynnus.
	Dents fortes et séparées.	Pelamide. Pelamys.
3° Une seule dorsale continue, point d'armure, écailleuse à la ligne latérale, point de corselet, museau allongé en épée ou dard, dents en velours, point de ventrale.		Espadon. Xiphias.

Sous-famille des Centronotes :

		GENRES.
4° Rayons de la première dorsale séparés en aiguillons isolés, à ventrales thoraciques, une carêne de chaque côté de la queue, deux épines libres au devant de l'anale, corps arrondi.		Pilote. Naucrates.
5° Pas de pièces carênées à l'origine de la queue épines libres du dos, précédées d'une couchée en avant, corps comprimé.		Liche. Lichia.

Sous-famille des Trachures :

6° Ceux qui ont la ligne latérale cuirassée sur une étendue plus ou moins grande de pièces ou de carênes écailleuses et même épineuses.	Corps fusiforme armé sur toute la longueur.	Saurel.
	Armée sur la partie postérieure seulement.	Caranx.
	Armée seulement à l'origine de la queue, forme élevée, corps comprimé.	Carangue.
7° Corps comprimé, bouche très protactyle, à dents faibles et peu nombreuses, deux dorsales très-distinctes.	A épines à la racine des dorsales et annales.	Zeus.
	Sans épines.	Capros.

Les Maquereaux scomber, Cuv.

Nous n'avons pas ici le maquereau vulgaire, *Scomber scombrus*, Lin., à dos bleu ou plutôt verdâtre qui atteint une assez grande taille (40 centim), et si commun dans le Nord. Il n'a pas de vessie natatoire ; sa chair, et principalement son épine dorsale, sont imprégnées d'huile et sont d'un goût plus sapide que celles des espèces méditerranéennes. On dit qu'on le pêche dans la mer de Provence et de Nice. Il porte à Marseille le nom de poisson d'avril ou *Peïs d'Auriou*. Il est essentiellement voyageur ; viendrait des mers du Nord, accomplirait un long voyage estival et s'en retournerait vers les parages arctiques.

Nous avons ici presque toute l'année :

1° Le petit maquereau ordinaire de la Méditerranée, *scomber pneumatophorus*, Laroche.

Ainsi appelé parce qu'il a sous la colonne vertébrale une vessie aérienne non séparable. Il est verdâtre en dessus avec des

chevrons plus foncés, le ventre richement teinté de couleurs nacrées chatoyantes.

C'est le *lacerto* (lézard, parce qu'il ressemble au lézard vert) en Sardaigne de Cetti, *Hist. nat. Sard.* et le *colias* des anciens. Je l'appellerai *scomber viridi flavus* en opposition à l'autre espèce bien distincte et que, d'après sa couleur bleue, je nommerais *scomber cœrulescens*, maquereau bleu. Celui-ci est un peu plus grand que l'autre, qui n'atteint pas plus de 20 à 25 centimètres, a l'œil plus grand, le museau plus pointu, et est reconnaissable à la première vue par la teinte bleu sur bleu de sa région dorsale.

Nos pêcheurs savent bien qu'il y a deux espèces : ils annoncent celui-ci sous le nom de maquereau blanc et le vendent plus cher.

Ces deux espèces, la *verte* ou le *lacerto* surtout, sont communes ici toute l'année ; serait donc peu voyageuse bien que le *vert* soit identique à un maquereau de New-York, le *scomber grex* de Mitchel, ce qui indiquerait qu'il traverse l'Atlantique.

N. C. — Leur chair est sèche, aussi offre-t-elle un aliment peu recherché, puisque le prix ne dépasse guère 10 centim. Le mode de préparation est le gril ou la friture à l'huile. A Rome, autrefois, comme encore à Naples, les maquereaux étaient peu prisés.

Les Thons

Thynnus, Cuv., *Règ ani.*, 1re édit. p. 177.
(Caractère génér. au tableau.)

LE THON COMMUN.

Scomber thynnus, Cuv., *Grande ichty.*, t. VIII, p. 45 ; *orcynus*, Rondelet, p. et fig. 249

Ce qui a fait embrouiller la synonymie du thon, c'est que les anciens lui ont donné différents noms, selon sa taille, ou l'âge et la provenance. *Orcinus* était le thon arrivé à sa plus grande taille ; l'*auxide* et le *scordyle* le thon jeune sortant du Pont-Euxin ; et *pelamide* le thon retournant à demi-grosseur.

Ce poisson arrive à une grande taille, jusqu'à 1 mètre 50 c., et peut atteindre le poids de 150 à 200 kil., tel celui que l'on a montré cette année à la pêcherie.

Sa forme en est plus lourde et plus ronde que celle des autres scomberoïdes et la coupe horizontale ne donnerait pas la finesse de forme des premiers, mais plutôt celle d'un vaisseau de charge, cependant ce thon est un impétueux navigateur grâce à la musculature énorme de son arrière train.

Forme : R. B. 7. D. 14-1-13. Pinn. IX. A. 2-12. P. IX.

corselet apparent, ligne latérale fléxueuse par des écailles visibles, dents nombreuses aigues non saillantes : couleur générale, en dessus, bleue presque noire, nageoires noirâtres, la deuxième dorsale et l'anale couleur de chair avec des reflets argentés, pinnules couleur soufre.

Nous ne donnerons pas ici la description de la pêche du thon, qui se fait sur une grande échelle et avec des filets disposés en thonnaires ou madragues, ce qui demande une certaine mise de fonds. Pour qu'une telle entreprise soit fructueuse il faut être à peu près assuré du succès par une connaissance exacte des courants qui baignent une côte, des habitudes invétérées des bandes de thons entrant ou sortant dans une mer. Est-ce à une omission de ces règles qu'a été dû l'insuccès de la thonnaire, placée l'an dernier près du Cap Matifou, et qui n'a pris que 70 à 80 thons. Quelques-uns qui se sont montrés à la pêcherie ont été pris au hameçon.

N. C. — A l'état frais, la chair du thon, qui ne peut se manger que fritte ou sur le gril, n'est pas excellente ; elle est toujours lourde et indigeste ; la ceinture musculaire abdominale très-entremélée de graisse (la ventresca) est préférée ; mais, c'est à l'état de salaison ou de conserve dans l'huile que cette viande devient un hors-d'œuvre recherché. Cuvier note que la chair du thon très-animalisée se putrifie extrêmement vite et devient alors très-nuisible à la santé publique et peut même produire des entérites mortelles ; aussi, à Venise, est-il défendu de vendre de la chair de thon qui a plus de 24 heures de pêche. On reconnaît l'état avancé de sa chair, comme, du reste, chez

tous les poissons, quand l'épine dorsale devient rougeâtre. — Avis à la police de nos marchés.

On pourrait encore rencontrer ici :

LE THON A PECTORALES COURTES.

Thynnus brachypterus. Cuv., Val., *Grande ichty.*, vol. VIII, p. 71, fig. 211 ; c'est l'*alicorti*, Duhamel, *Pêches*, sect. VII, pl. 7, fig. 5 ; pour Rondelet, la *pelamide vera.*

Est reconnaissable à ce que les pectorales, engagées dans leur épaulement, paraissent plus courtes. Dans la figure de Cuvier, la ligne latérale est teintée d'un trait jaune. — Rareté zoologique.

Nous avons eu cette année quelques passages de la

THONINE OU TOUNA.

Scomber thunnina. Cuv., *Règ. ani.*. 1re édit., p. 198 et *Grande ichty.*, VIII, p. 77 ; c'est le *pelamys cerulae aldiov; ? scomber alliteratus* Raff. ou *litteratu* en Sicile, parce qu'il paraît marqué de caractères grossiers.

Cette thonine, qui devient, dit-on, assez grande, n'a montré ici que des individus de 30 à 40 centim. Très-remarquable par des raies contournées; bleu foncé sur le bleu général du dos. Nos pêcheurs ou revendeurs d'ici regardent la thonine comme de jeunes thons. Si cela était vrai, ce serait que le thon aurait une livrée de jeune âge, comme tant d'autres animaux ; ce qui le prouverait encore, c'est que, comme chez tout animal jeune, la chair est blanche et délicate.

Nous arrivons à l'espèce la plus commune ici, c'est notre

BONITE (des Pêcheurs).

Pour Cuvier, *Règ. ani.*, 1re édit , p. 199, c'es le *scomber sarda* ; il la range ensuite parmi les pelamides et en fait la

PELAMIDE COMMUNE

ou *pelamys sarda*, Rondelet, 248. C'est le *bonitou* à Iviça (du

mot *bonito*, passable esp.) ; *bonitou* en Langued. ; *bounicou* à Nice.

Se reconnaît à des chevrons ou lignes obliques noires sur un fond bleuâtre déjà foncé, partant du dos vers le ventre qui est couleur d'étain ; peau lisse. La taille en paraît arrêtée à 30 ou 40 centim , au poids de 1 à 2 kil. Les dents fortes et pointues.

N. C. — Ce poisson, qui se prend à la palangre ou à la ligne, amorcées de plumes ou autres objets légers, est l'un des plus communs à Alger pendant la belle saison. Sa chair est rouge foncé ; se vend en détail ou en tranches. C'est un aliment grossier et abandonné aux ménages pauvres, puisqu'il ne coûte que 20, 30 ou 40 cent. le demi kil. Ne peut se manger que frit à l'huile, préparation peu coûteuse.

Enfin, j'ai vu une fois ou deux, et encore dernièrement, une pélamide dont la caractéristique a été donnée par M. Verani ; il l'appelle

PELAMYS BONAPARTE.

La pelamide de Bonaparte.

Voici la note de Verani (*Acad. scienz. Torin.*, vol. XVIII, pl 19) : *Non fasciata, corpore compresso glauo unicolore argenteo Piunl. supra V, infra* 7.

Dents très-fortes, très-saillantes, hors des lèvres.

Ce caractère dentaire est si bon pour noter les pelamides que, sans hésiter, le marchand me dit *e palamide vera*.

Rare ici. Curiosité zoologique pure.

N. C. — ?

Scomberoides à museau prolongé en épée.

LES ESPADONS. *Xiphias*, Lin.

Les espadons appartiennent à la famille des scomberoïdes et se rapprochent encore des thons par les carênes des côtés de leur queue, par la forme effilée et fusiforme du corps. Leur caractère distinctif consiste dans le bec ou la longue pointe et

forme d'épée ou de soc de charrue qui termine leur mâchoire supérieure et leur fait une arme offensive très-puissante, par l'effort de leur propulsion énergique. On n'en connaît qu'un dans les mers d'Europe.

L'Espadon commun. *Xiphius gladius*, Lin.

C'est le *gladius* des Latins, *xiphias* des Grecs, *pesce spada* ital., *swordfish* Angl., *empereur* ou *imperator* Provence. Cuv., Val., *Grande ichly.*, t. VIII, p. 191, pl 225 et 26.

A pointe vomérale aplatie horizontalement ; les côtés de la queue fortement carénés ; une seule dorsale en forme de voile latine très haute, une petite postérieure ; deux pectorales en faulx ; l'anale assez longue est une bonne rectrice ; la caudale est fourchue ; peau fine et lisse ; couleur générale d'argent pur, un peu glacée de bleu noirâtre à la partie supérieure du corps. Les jeunes, d'un pied à dix-huit pouces, ont une livrée ; ce sont des séries longitudinales de petites tubercules ou des élevures marquées et un peu tranchantes. Atteint une très-grande taille, jusqu'à 3 et 4 mètres

L'espadon, dans sa course très-rapide, sort et rentre dans la mer à peu près comme les marsouins, ce qui fait que sa capture se fait, surtout pour ceux de grande taille, à la lance. Pour cela, des bateaux restent sous voile ou à l'ancre dans les parages où ces poissons se jouent, et c'est un harponneur qui, averti par la vigie de l'approche du spada, s'apprête à les frapper. Les petits s'arrêtent et sont pris dans les thonnaires ou madragues.

Poisson de la Méditerranée, l'espadon s'aventure aussi dans l'Océan et jusque dans la Mer du Nord, et descendrait jusqu'au Cap.

N. C. — Nous avons assez fréquemment, au marché d'Alger, des *pesce spada* de moyenne taille La chair en est blanche, et nous avons vu que, grâce à cette ressemblance avec la chair du squale, on a débité pour viande de pesce spada un énorme *carcharias* ou vrai requin. La chair du pesce spada, frite en tranches épaisses à la poêle ou sur le gril, rappelle, pour la couleur

et le goût, celle du veau. C'est un très-bon met. Se paie 90 c. à 1 fr. le 1/2 kil.

Les Tétraptures. *Tetrapturus*, Raffin.

Nous citerons ici pour mémoire qu'il ne serait pas étonnant de rencontrer vers les parages d'Oran au cap Bon le *terapturus orphie*, Cuv. *Grande ichty.*, t. VIII, p. 203, fig. 227, 228 ; *tetrapturus belone*, Raffinesq ; l'*aguia* ou l'*aiguille* des Siciliens.

Ce poisson ayant les plus grands rapports avec le *pesce spada*, mais plus allongé, mais avec le museau mince, aplati, de passage sur les côtes de Sicile, il suffit de cette simple note pour l'annoncer aux Ichtyologistes futurs de l'Algérie.

Sous-famille des Scomberoides à rayons épineux de la dorsale isolée ou des centronotes

Kentron épine et *notos* dos.

1re tribu.

Les Pilotes. *Naucrates*, Raf.

Ont le corps en fuseau arrondi, une carêne aux côtés de la queue, comme les thons ; deux épines libres au-devant de l'anale.

Nous avons eu cet été plusieurs bandes du

Pilote commun.

Naucrates ductor Cuv., *scomber ductor* Bloch, *centronotus ductor* Riss., c'est le *fanfsé* des matelots provençaux, *Poiss. de Cette*, Doumet.

Poissons de la taille de 30 centimètres : couleur bleue avec de larges bandes verticales d'un bleu plus foncé.

Ce petit poisson, qui nage avec force, suivrait, dit-on, les navires pour en recueillir tout ce qui en tombe. Comme le requin a les mêmes habitudes, on a prétendu qu'il suivait le pilote.

N. C. — Ce poisson a la chair à peu près semblable à celle de la bonite, sinon plus mauvaise. Je ne l'ai vu acheter que par les gens des équipages.

Nous passons aux

LICHES. *Lichia*, CUV.

Qui ont les épines libres du dos, en avant une couchée, et deux libres aussi au-devant de l'anale: pas de carènes sur les côtés de la queue. On en rencontre ici deux espèces :

1° LA LICHE PROPRE OU VADIGO. — *Scomber amia*, L., p. 255, Rondelet; *lichia vadigo*, Cuv., *Grande ichty.*, pl. 235. A ligne latérale fortement courbée en S; forme allongée et comprimée; 7 rayons épineux libres en avant de la dorsale; couleur du dos bleuâtre; ventre argenté. Atteint une forte dimension. Rare et de passage.

2° LA LICHE GLAYCOS. — *Lichia glaycos*, Cuv.; c'est le *derbio*, Rondelet, son *glaucus secunda species*. Très-reconnaissable à son corps très-comprimé; à 7 épines dorsales, dont une couchée en avant, et surtout à des taches noirâtres qui marquent la pointe de la dorsale, de l'anale et les deux pointes d'une queue fourchue. Poisson d'un beau bleu en dessus, argenté en dessous.

Cette espèce se rencontre presque tous les jours au marché et doit même frayer ici, car on en trouve de toutes petites dans les fonds de filets.

N. C. — Risso en fait éloge sous le rapport du goût. Pour moi?

SCOMBÉROÏDES à ligne latérale cuirassée.

Sous famille des TRACHURES à ligne latérale toute écussonnée.

La 1re division nous donne les

SAURELS.

Nous avons ici toute l'année, vivant sans doute en bandes, puisque le filet en ramène un bon nombre à la fois

LE SAUREL ou Maquereau bâtard de la Méditerranée.

Cuv., *Grande ichthy.*, t. IX, pl. 9.; *Saurellus* méditer.; c'est le *caranx trachurus*, Lacepd.; *gascoün*, Doum., *Poiss.*, *Cette*.

C'est un joli poisson aux couleurs métalliques chatoyantes,

corps en fuseau et très-reconnaissable à sa ligne latérale âpre et écussonnée.

Cuvier s'est amusé, pourrait-on dire, à compter les écailles ou carènes de la queue sur des saurels de l'Océan et de plus de vingt provenances de la Manche et de la Méditerranée, et il a vu que le nombre varie de 70 à 99. Naturellement, une différence de 3, 4, 5, même de 20 à 29 plaques ne constitue pas une espèce, c'est tout au plus une variété, disons mieux, une race locale ; pas plus que le nombre des écailles dans les calyces des synanthérées ne formera des espèces.

Reste ici très-petit, 15 cent. Très-commun, à chair sèche. Ce poisson ne mérite que peu d'attention. Utile par sa vulgarité.

La 2e division ne nous offre ici aucun sujet à noter. Ce sont les Caranx. Mais la 3e division nous a fourni dernièrement un sujet très-remarquable : une *carangue* presque toute semblable au *caranx chrysophris*, Cuv., *Grande ichty*.. t. IX, p. 58, fig. 247.

Ce poisson, d'une grande taille, avait le profil tranchant et en arc de cercle, des boucliers très-marqué seulement à la partie droite ou *caudale* de leur ligne latérale, des pectorales longues et en forme de faulx à l'épine avant de la 1re dorsale, composée de 7 rayons, et cachée sous la peau ; 2e dorsale grande, 24 rayons, anale aussi très-grande, 2 épines en avant. Coloration magnifique : or-cuivre à reflets changeants.

Je n'en trouve la mention dans aucun recueil des poissons de la Méditerranée, Nos pêcheurs ne le connaissent pas. Comme le genre Carangue est atlantidien, je pense que c'était un égaré de l'Océan. C'est peut-être le *caranx ascensionis* ou le *scomber hippos* de Linnée.

J'ai pu en faire une esquisse coloriée.

N. C. ? — L'état avancé du poisson n'ayant pas permis de le manger. Rare. A beaucoup de rapports avec le *caranx vomerinus*, poissons de Zanzibar, par M. le L. C. Playfair, consul général de S. M. B. à Alger. — J'en ai vu depuis un deuxième individu ; la chair en était fort bonne. Les pêcheurs surent très bien me dire : *vienne del grande mare.*

ACANTHOPTÉRYGIENS SCOMBEROÏDES A BOUCHE PROTRACTILE.

Nous arrivons aux

DORÉES OU ZEUS.

Ce sont des poissons à corps très-comprimé latéralement, à bouche très-protractile avec la 1[re] dorsale composée de très-forts aiguillons soutenant une membrane souvent déchirée, et ayant une série d'épines fourchues le long des bases de la dorsale et de l'anale.

Nous avons ici plus particulièrement une espèce longtemps restée non distincte de l'espèce ordinaire ou le *zeus faber*, le poisson St-Pierre, c'est le *zée* à deux pointes ou

ZEUS PUNGIO

Val. *Grande ichty.*, ou le *zée à deux pointes.*

Ce poisson, qui ne diffère de l'autre que par une forte épine fourchue à la pointe de l'humérale, se reconnaît à son corps comprimé et comme étique, à sa bouche très-grande, si bien que l'on peut dire qu'il est tout tête. La couleur générale est d'un gris verdâtre, la tache annulaire au milieu du flanc de chaque côté est bien marquée. On sait à quelle légende, sur ce poisson, a donné lieu cette double tache. Ce serait que Céphas, pêcheur de son état, aurait pris ce poisson par le ventre à deux doigts, tandis que les pêcheurs de profession prennent les poissons par la tête en les serrant aux ouïes. C'était pour retirer, dit l'histoire, un denier que ce poisson aurait avalé et qui devait servir à payer le tribut.

N. C. — Ce poisson, qui se voit ici chaque jour au marché, fait partie des tas vendus pour la bouille-abaïsse. Les Anglais font grand cas du *zeus faber* ou leur *dory*

On pourrait encore trouver ici le

CAPROS OU ZEUS APER. Lin.

Cuv., *Grande ichty.*; c'est le *capro asizzato* de Raf. *Poiss. Sici.*

Petit, jaunâtre, qui appartient à un genre à part n'ayant pas d'épines à la racine de la dorsale et de l'anale. Il a le corps couvert d'écailles rudes.?

Acanthoptérygiens tœnioïdes ou les Poissons en Ruban.

Ainsi appelés du grec *tainia*, qui veut dire une bandelette. Ont, en effet, le corps si comprimé et si allongé qu'ils ressemblent à une courroie ou lanière; les écailles en sont peu visibles, et la chair en est si transparente qu'on voit au travers tout leur système d'arêtes. Ils doivent être agiles dans les eaux et s'y comporter à la façon des anguilles. On a pu les diviser en deux tribus.

La première a la bouche peu fendue, elle contient deux genres : les *trachyptères* ou *bogmares* et les *gymnètres*, ceux-ci appelés aussi *regalées*. Cette tribu a plusieurs représentants dans la Méditerranée, mais elle a peu d'importance à notre point de vue algérien. Cependant, pour fixer l'attention des naturalistes à venir sur ces côtes, nous citerons les espèces déjà connues : ce seraient parmi les trachyptères :

1° Le *trachypterus cristatus*, Bonnellei; l'*argyctius quadrimaculatus*, Rafin., sp. 146 ; le *cepola trachyptera*, Linn., qui ne feraient qu'une seule espèce;

2° Le *trachypterus spinolœ*. Val., t. X, *Gr. ichty*., p. 228 à 287;

3° Le *trachypterus, falx;*

4° Le *trachypterus, iris;*

5° Le *trachypterus, leisoterus.*

Parmi les gymnètres :

1° Le gymnètre épée, *gymnetrus gladius;*

2e Le gymnètre trait, *gymnetrum telum*, Val., Loc. Ces gymnètres deviennent fort longs.

La deuxième tribu a la bouche très-fendue. Ce sont les véritables Poissons en ruban ou Cepoles (1), reconnaissables à une

---

(1) Linnée et après lui Cuvier ont sans doute ignoré l'étymologie de ce nom de cepole, qui est le nom commun de ces poissons à cause de leur couleur d'oignon rouge en jargon italien napolitain *cepola*, qui, lui-même, est resté dans la grande Grèce du mot *kepos*, un jardin.

longue dorsale se continuant presque avec l'anale, à des caudales pointues. Les ventrales sont à peine prononcées par un, deux ou trois rayons, quelquefois un seul, poignant.

Nous avons ici fréquemment, comme à Naples, à Rome *ostia*.

Le Cepola rubens. Linn.

Le *cepole rougeâtre*, Cuv., Val., *Loc. cit.*, 287 ; le *serpens rubescens* de Rondelet, p. 410 ; *tœnia rubra* d'Aldrovande et de Willughby , *cepola rubescens* de Brunisch et de Risso, 2e édit., p. 294 ; c'est à Marseille le *roudgeole ; cavagiro* et *freggia* à Gênes ; *cepola* à Rome, à Naples.

La couleur du cepole est vraiment celle de l'oignon rouge. Son corps en lanière, sa petite tête écourtée, avec une bouche très-fendue et une mâchoire inférieure relevée, des dents acérées espacées, lui donnent un petit air tout méchant. Il a l'abdomen court, qui loge une petite vessie natatoire, s'étendant sous la queue.

N. C. — Se vend en tas avec les autres *fragalia* ou poissons mêlés. Sa chair farcie d'arêtes fortes, ses vertébres aiguës, le rendent immangeable frit et isolé ; il n'est bon que pour être cuit en coulis pour la bouille-abaisse.

Acanthopterygiens aphysioides ou les Atherines.

Poissons en général très-petits que nous nommerons ainsi parce qu'ils ont eu chez les anciens peuples du périple de la Méditerranée, dont le langage nous est parvenu, celui d'*aphya*, ce qui veut dire naissance spontanée ou inconnue, du grec *aphusis ;* en effet, les Grecs, en voyant en général dans leurs ports et sur leurs rivages d'immenses troupes de piscicules s'agiter dans les flots écumeux, s'imaginèrent, comme toujours, avec leur charmant esprit, qu'ils naissaient de l'écume de la mer : *aphros*, comme leur gracieuse déesse en était bien sortie.

On reconnait les aphyes à leur corps très-petit, comprimé et allongé ; la bouche très protractile, énorme en comparaison de ce petit corps, forme un vaste avaloir ; les maxillaires sont

armés de dents très-fines, leur vessie natatoire est retenue par des apophyses transverses aigues fort désagréables sous la dent. Toutes les espèces ont une bande droite d'argent tout le long du corps, d'où le nom général d'*argentine* qui est attribué à toutes les espèces par les pêcheurs.

Ces piscicules, qui se pêchent en masse comme fonds de filets, habitent les rivages arénacés, et quelques-uns les eaux tranquilles des ports ; ce sont eux que vous voyez entourer de leurs régiments serrés nos barques et les dalles de nos quais, un peu chargées du mucilage des conferves. Chaque espèce a sa bande ; chose remarquable ! des êtres qu'à l'aide de nos méthodes nous pouvons à grand'peine distinguer ne se mêlent jamais, quoique fort voisins ! ainsi le veut la grande loi de la fixité de l'espèce ! Un coup de filet en amène une à tel endroit, l'autre coup de filet sur une autre plage, ou à un autre temps, une autre ; quelquefois un coup de senne, à la plage de Mustapha ou à celle du Dey, apporte un demi-quintal entier, bien que chaque piscicule ne pèse pas cinq centigrammes. On nomme le produit de cette pêche *nonnat* dans le Midi, en Sicile *nunnata*, comme qui dirait la manne, le grain de la mer.

N. C. — On mange ce nonnat, naturellement sans vider ces petites bestioles, en mettant la masse dans de la pâte à beignet puis en faisant frire le tout en boules. On dit cela excellent. Une espèce, la plus grosse, le *presbyter* ou le *prêtre*, peut avoir, comme nos gobies ou goujons de mer, l'honneur d'être frite à part. Franchement, tout cela n'est pas très-bon et est trop rempli d'arêtes.

Les naturalistes ont eu bien de la peine à débrouiller l'identité des espèces et surtout leur synonymie chez les anciens, celle-ci, chez eux, ayant beaucoup varié d'un pays à l'autre, comme chez nous du reste. On peut en discerner quatre espèces.

1° L'ATHERINE SAUCLET, *atherina hepsetus* (1), Linn. Cuv. Val.,

---

(1) Le mot *hepsetus* du grec *epsein*, qui veut dire cuit en masse, et le mot *atherine* qui vient de *ather*, un épi qu'on ramasse après la moisson, sont plutôt des appellations générales pour dire petits poissons qu'on pêche et que l'on vend sans distinction. Ils se traduisent très-bien par l'italien *fragalia* et celui-ci par le mot *fonds de filets*.

Gr. ichty., t. X, p. 314; c'est l'*athérina*, l'*atériné* des Grecs et de Rondelet, liv. de piscibus, p. 216; le *secreto* de Cetti, hist. sard.; *coroneda* des Sicil., Rafinesq., p, 151; le *chuleto* des Espagn.; *lattarina* à Rome, à Venise.

2° Une deuxième espèce a été fixée par Risso sous le nom de l'athérine de Boyer, ATHERINA BOERII, Riss., *Ichty.* Nice, 2e édit., p. 303.; Cuv. Val, (*Loc. cit.*, p. 311; c'est le *joël* des Languedociens; le *cabusada* des Baléares. Corps plus gras, tête plus large et obtuse.

3° L'ATHERINE MOCHON, *atheriua mochon*, Cuv. Val., *Loc. cit.*, p. 321; De la Roche, *Ann. du museum*, t. XIII, p. 358. Espèce encore plus petite de moitié que le joël, le front large, l'œil très-grand, 7 ou 8 épines à la dorsale. C'est le *mochon* à Iviça. — Ce sont trois espèces auxquelles on pourra ajouter l'*atherina minuta*, R.; une *atherina marmorata*, R., et l'*atherina nunnota*, Rafin., peuvent marcher ensemble par leur coloration bleu noir du dos. S'en sépare à ce titre.

4° L'ATHÈRINE PRÊTRE, *atherina presbyter*, Val. *Loc. cit.*, p. 325.

Ce poisson, vulgairement appelé *prêtre*, *abusseau*, *roseret* sur nos côtes de l'Océan, était dénié comme espèce de la Méditerranée par M. Valenciennes; mais Guichenot l'a cité comme espèce algérienne et je le trouve tous les jours. Si ce n'est la bande d'argent, par la blancheur et la transparence de son corps, par sa forme et sa taille plus grande, qui me paraît se rapporter à la figure de l'*atherine* de Rondelet, p. 216, le *presbyter* ne serait pas une des aphyes vraies.

En résumé :

1° L'Aphya vera, R., serait le Mochon;

2° L'Aphya cobite, R., le Melet;

3° L'Hepsetus, R., le Joël;

4° Atherina, R., le Prêtre de l'Océan et de cette mer.

N. C. — Voyez plus haut.

Cette famille nous conduit à une autre plus intéressante, celle des Mugiloïdes.

Ordre des Acanthoptérygiens.

Famille des Mugiloïdes.

Se reconnaissent de suite par une certaine analogie avec nos poissons de rivière. Ils ont le corps cylindrique et comme applati vers la tête en dessus. Les écailles sont larges sur tout le corps et s'avancent sur le crâne presque jusqu'aux orifices des narines. Ils portent deux dorsales séparées, dont l'antérieure se relève en quart de cercle au moyen de quatre, rarement de cinq rayons rigides; les ventrales, repoussées en arrière, sont presque abdominales ; les dents sont fines ou presque nulles, la bouche très-protractile est armée alors, pourrait-on dire, de lèvres charnues, épaisses, cartilagineuses, qui peuvent servir à la préhension purement labiale (comme, du reste, chez nos carpes et nos tanches) des corpuscules tenus, plutôt qu'à la préhension de vive force d'une proie capable de défense; la lèvre inférieure, taillée en biseau, douée d'un tubercule médian qui rentre dans une entaille de celle d'en haut, clôt très-nettement la bouche. L'estomac a une panse à parois musculeuses qui en forme presqu'un gésier d'oiseau granivore, pour la trituration faible des granules ou spores des plantes marines, ou des animaux infusoires des eaux douces. En effet, ces muges remontent les rivières et passent dans les marais en communication avec la mer, où ils trouvent ample nourriture, et deviennent très-gras. C'est ainsi qu'à Naples les muges les plus estimés sont ceux que les pêcheurs crient par les rues sous le nom de *céfalo di Licodia*, c'est-à-dire de ces marais où le volturne vient se répandre, et restés célèbres, sous le nom de Minturne, par la retraite du dictateur Marius et sa mort tragique par l'épée du Cimbre.

Ces muges ont vraiment beaucoup d'affinités, d'habitudes avec nos carpes et nos tanches de rivière. Comme elles, s'appuyant à plat sur l'eau, ils exécutent des sauts de côté, en débandant leur corps en arc de cercle : ils conservent longtemps la rigidité cadavérique, ce qui est, du reste, un signe de leur fraicheur, et les pêcheurs napolitains le savent bien, car ils ont le

soin de présenter ainsi, sur la *sportella* ou corbeille, les *céfalo* le corps courbé en rond sur le plat.

Abordons maintenant les

MUGES. — *Mugil*, Linn.

Nous allons donner une nomenclature et une synonymie un peu écourtée des cinq espèces que nous trouvons ici. Une description minutieuse nous conduirait trop loin. Guichenot a trouvé ici les cinq espèces reconnues dans toute la Méditerranée, et nous-même en avons rencontré trois ; mais les caractères différentiels sont si faibles qu'il a fallu que M. Charles Bonaparte, prince de Canino, ait pu fixer les espèces par le dessin dans l'ampleur ou l'étroitesse d'un petit îlot, compris sous la symphyse du menton à la rencontre des os maxillaires inférieurs.

Nous notons donc, comme appartenant à cette côte :

1° Le MUGE CEPHALE ou à large tête ; *mugil cephalus*, Cuv., *Règ. ani.*, 2e édit., t. II, p. 232 et Val.. t. XI, p. 14 C'est le *céphalus* de Rondelet ; le *mugel* d'Iviça, Laroche ; le *cabot* en France ; le *cefalo* à Naples, à Rome ; le *mulet* dans le nord.

C'est, de tous, le plus gros ; on en voit souvent à la pêcherie du poids d'une à deux livres et même beaucoup plus (jusqu'à six ou sept) ; a l'œil couvert d'un voile membraneux (signe caractéristique) ; il est coloré en gris acier en dessus, blanc dessous ; c'est vraiment celui qui est le plus commun et le plus important à connaître pour la table. Je soupçonne qu'on ne le prend guère qu'aux bouches de l'Harrach ou du Mazafran, et qu'il n'est pas de haute mer

C'est peut-être un malheur pour la propagation de cette espèce que le lac d'Alloula, converti en terres arables, lui soit maintenant interdit, ce devait être son point de ponte et d'éclosion des œufs dans nos parages ; il en sera de même quand les marais de la Macta seront desséchés ; les espèces qui vivent alternativement dans les eaux douces et les eaux salées, comme les muges, les soles et les anguilles, quitteront ces rivages.

2° Le MUGE CAPITO ou Ramado. *Mugil capito*, Cuv., Val., *Hist. des poiss.*, t. XI, p. 27, est figuré dans la faune d'Italia.

A la tête plus grosse et plus ronde que le précédent ; n'a pas de voile membraneux sur les yeux ; son museau est en coin ; l'écaille sur l'aisselle de la pectorale est courte et obtuse.

Les petites espèces sont :

3° Le Muge doré. *Mugil auratus*, Cuv., Val., *Hist. des poiss.*, t. xi, p. 31.

Couleur générale plus dorée, et ses lignes longitudinales sont d'un jaune foncé. N'atteint qu'une taille de 2 décimètres et le poids d'une demi-livre. A sa coloration vive, je le crois de haute mer. Rare.

4° Le Muge a grosses lèvres. *Mugil chelo*, Cuv., Val , t. xi, p. 36 C'est la *lissa* d'Iviça ; *cefalo di pietra* à Rome. Il peut se confondre avec le *labeo*.

Tous les deux ont, en effet, la lèvre supérieure garnie d'un bord cartilagineux si fort qu'il rappelle un bec de tortue, d'où ce nom de chelo, du grec *kelé* pince, lui a été donné. Je l'ai rencontré dernièrement à la pêcherie et je faisais examiner ce détail à un jeune naturaliste de six ans que je forme à l'observation. Il est rare et paraît isolé. Reste petit.

Enfin nous citerons :

5° Le Muge sauteur. *Mugil saliens* de Risso ; c'est à Nice le *mougon flanetoun* ou le *muge flûte; cefalo musino* à Rome, Ch. Bonap. ; c'est le *cestrus* de Rondelet, des anciens. Reste très-petit, de cinq à six pouces.

N. C. — Nous ne donnons que des indications, car nous ne pouvons reproduire des descriptions qui, quelquefois, occupent plusieurs pages de texte in-4° de l'*Ichthyologie* de Cuvier et Valencienne. C'est aux grands traités qu'il faut recourir comme à des sources souvent même un peu diffuses.

Les muges, et surtout le muge cephalo, le mulet dans le nord, est un bon poisson de table ; il a encore avec la carpe une autre similitude, c'est celle de la chair. Une couche de graisse jaunâtre sous les téguments ne doit pas effrayer la ménagère ni le convive. Poisson écailleux comme elle, il réclame, comme elle, la coction au court bouillon, puis à être mangé à l'huile et au jus de citron. Dans ce pays, l'acide du citron doit remplacer,

dans la cuisine, presqu'en tous cas, l'acide du vin tourné, presque toujours mauvais ici. C'est le cas de rappeler que Alexandre Dumas se montra un jour, en Espagne, un gastronome de génie en remplaçant, pour une salade, l'huile d'olive rance, que préfèrent ces chers péninsulaires, par des jaunes d'œufs, et le vinaigre rouge horrible de ces pays, par du jus de citron.

Famille des Gobioides.

Se reconnaît à ses épines dorsales, grêles et flexibles, à un corps rond et assez gros vers la partie antérieure. Cet abdomen raccourci loge des viscères grands et probablement destinés à une nourriture végétale et riche en mucilage comme les conferves marines. Sans vessie natatoire.

La première division est celle des Blennies (du grec *blenna morve*) ou Baveuses. *Vavosa* des Napolitains.

Les nageoires ventrales sont placées en avant des pectorales et composées seulement de deux rayons. Le corps est rond en devant, comprimé en arrière. Les blennies paraissent n'avoir pas d'écailles, tant la mucosité qui les recouvre est abondante. On les dit vivipares, s'accouplent alors, à ce que l'on croit, à la façon des oiseaux.

Ces petits poissons, assez dégoûtants, vivent dans les ports où ils rencontrent, dans une eau relativement stagnante, quantité de débris animaux ou putrides ; où, à l'aide de dents longues et serrées, au bout d'un museau obtus, les blennies déchiquetent de honteux aliments.

Je les tiens donc comme peu agréables à manger, et cependant il s'en trouve toujours dans les tas pour la bouille-abaisse, dont, sans doute, ils *engraissent* le coulis.

Les naturalistes se sont occupés de ces immondes petits poissons et les ont pu dénommer par des caractères pris dans la taille et la coloration, et surtout par l'absence ou la présence des petits panaches tentaculaires qui ornent leur museau ou leur front.

La plus grosse espèce, qui devient à peu près de la taille de la main, est la 1° *Gatto ruggine* ou chat rouillé, ou blennie à

bandes. D'une couleur gris-brun de marbre verdâtre, avec de larges bandes irrégulières et nuageuses sur un brun foncé.

Guichenot, l'ichthyologiste de la Commission algérienne, qui a passé quelques années ici pour faire l'ichthyologie de l'Algérie et a donné un très-bon index, signale encore :

2° La Blennie tentaculaire, à tentacules ou antennes dentelées ;

3° La Blennie palmicorne, ou à antennes palmées ;

4° La Blennie papillonne, reconnaissable à une ocelle à sa nageoire dorsale ;

5° La Blennie sphinx marquée de jolies couleurs jaunes et dorées ;

6° La Blennie triglioide, sans tentacules, tête convexe, joues renflées ;

7° La Blennie aux dorsales irrégulières, à dorsale fortement échancrée ; .

8° La Blennie d'artedi ou la galerita de Rondelet ;

9° La Blennie chevelue, ou à tentacules divisées ;

10° La Blennie pâon ;

11° La Blennie rayée ;

12° La Blennie de Montagu.

Dans le genre *clinus* qui a des dents courtes et pointues sur plusieurs rangs, avec de petits panaches sur le sourcil, il signale le *clinus argentatus*, et dans le genre Tripterygion, le *tripterygion à bec* et le *tripterygion à queue noire*.

N. C. — A mon point de vue médical, alimentaire et pratique, tous ces petits poissons, stercovoraces pour la plupart, doivent être rejetés de toute honnête cuisine. Leur chair doit arriver très-vite à la putridité, et chez les poissons, cette putridité n'est jamais sans danger quand ils entrent dans la nourriture. C'est surtout par l'ammoniaque qui se forme de toute pièce dans la chair des poissons, que cette nourriture peut nuire et affecter la peau de différents herpes.

Nous ne serons pas aussi sévère pour une autre famille, celle des

GOBIOIDES OU GOBOUS OU GOUJONS DE MER.

On les reconnait de suite à leurs ventrales thoraciques réunies sous le ventre dans tout le bord interne ou au moins vers leur attache, et formant un disque qui, pouvant faire à peu près le vide, sert à ces poissons à se fixer aux rochers. Les épines dorsales sont flexibles. Les rayons de la membrane branchiostége au nombre de cinq; celle-ci ne laissant qu'une petite ouverture aux ouïes, ce qui permet à ces poissons, comme, du reste, aux blennies, aux anarrhiques ou lumpes, de vivre longtemps hors de l'eau, les lames branchiales restant humides.

Nous notons :

Les GOBIES, *Gobius*, Laceped., ou *vulgo*, Boulereaux.

Ont le disque complet, le corps allongé, les joues renflées, les yeux rapprochés, deux nageoires au dos, la postérieure longue. On croit avoir surpris qu'ils dorment l'hiver, enterrés dans les fonds sableux ; ce qui indique l'hibernation chez les poissons, fait déjà connu pour les carpes de nos étangs. Les mâles se font des nids, comme les épinoches, où les femelles viennent les visiter pour faire féconder leurs œufs.

Nous avons ici :

1° Le Grand Boulereau ou Gobie céphalote, *Gobius capito*, Cuv., long de 1 à 2 décimètres, d'une couleur olivâtre marbrée de noirâtre, points disposées en ligne sur la nageoire dorsale, tête très-large, les joues très-renflées. Se trouve rarement et isolé ;

Viennent ensuite et restent petits :

2° Le Boulereau bleu, ou le Jozzo ;

3° Le Gobie paganel ;

4° Le Gobie ensanglanté, reconnaissable à ses points rouges de sang sur un fonds brunâtre ;

5° Le Boulereau noir, à couleur brun-noirâtre et les dorsales liserées de blanc ;

6° Le Boulereau blanc, à corps pâle.

J'ai toujours cru que cette dernière espèce ne constituait qu'une apparence due au lavage fréquent dans de l'eau de mer

pour simuler la fraicheur. Ce sont ces deux espèces que l'on vend en tas sous le nom de goujons de mer, mot pas trop mal écorché par nos marchands de marée Juifs ou Maltais.

N. C. — Comme le goujon de nos rivières du nord, les gobies noir et blanc ne peuvent se manger que frits ; ils se vendent au tas ; la chair en est blanche et même délicate, mais la tête en est trop osseuse pour être broyée sous la dent, comme celle de notre *cyprinus gobio* ou goujon de la Seine. C'est de tous les poissons celui qui nous a paru le plus concentrer la senteur de l'iode.

Guichenot connait encore ici trois gobies :

1° Un *gobius lesuerii*, Riss., *Ichty. Nice* ;

2° Un *gobius minutus*, Linn. ;

3° Enfin un *gobius quadrimaculatus* ou à quatre taches. Guich., qu'il aurait découvert et décrit le premier (1)

POISSONS ACANTHOPTERYGIENS

Famille des Gobioides.

Division des Callionymes.

Caract. « Ouies ouvertes seulement par un trou, de chaque côté de la tète en arrière : nageoires ventrales placées sous la gorge et plus larges que les pectorales : tête oblongue déprimée, yeux rapprochés et regardant en haut ; inter-maxillaires très protractiles, et leurs préopercules allongés en arrière et terminés en épines. » Cuv. *Reg. anim.* t. 11 pag. 247.

Nous ajoutons : la dorsale divisée en deux parties ; la 1re basse 4 r., la 2e 7-9. R. dont quelques-uns sont filiformes ou même capillaires à leur extrémité, la nageoire post-anale, sans division à rayons égaux de 9 à 10 R.

La Méditerranée renferme plusieurs de ces callionymes, poissons de petite taille, effilés, atteignant à peine un décimètre ; d'une livrée en général gaie et surtout vive chez les mâles

---

(1) Voyez son catalogue des poissons de la côte algérienne, ouvrage d'un naturaliste modeste et consciencieux, dans le *Recueil de la Commission scientifique de l'Algérie*, à la Bibliothèque.

qui sont plus grands que les femelles : le vert, le jaune dominent dans cette coloration des nageoires dorsales, qui ont mérité à ces poissons d'être comparés à nos papillons de terre ; tels que le machaon ou le flambé, aussi le bon Rondelet a-t-il dit : *insignes sunt hi piscisculi, nam in dorso duæ eriguntur pinnæ : prior parva est aurea (flava) et argenteis lineis distincta, posterior magna admodum in medio dorso, papillonum non-valdè dissimilis, radiis quinque hordei aristis similibus, membranâ que constans.*

Guichenot, membre de la Commission scientifique de l'Algérie, qui a séjourné trois ans sur cette côte, a cité comme les ayant probablement vus :

Le *Callionymus lyra.*

Le *Callionymus dracunculus.*

Et le *Callionymus lacerta.*

Cuvier regarde le *C. lyra* et le *C. dracunculus* comme purement océaniques. Il admet pour la Méditerranée six espèces :

1° *Callionymus festivus,* Pall. *Lacerta.* Cuv. tom. XII, p. 314.
Le *Dracunculo*, Rondelet, LXC, 12, page 314.

C'est encore le *Call. admirabilis,* Riss. et le *pusillus*, de la Roche, poiss. d'Iviça. *C. festivo*, Ch. Bonaparte. F. it.

2° *C. Cithara,* Cuv. *Call. maculat,* Rafin.

3° *C. Lesnerii,* Cuv.

4° *C. Rissoii.*

5° *C. Belenus,* Call. *beleno,* C. Bonaparte, F. it.
C'est le *Blennus* de Rondelet, page 214.

6° *C. Fasciatus* Cuv. loc. cit. 213. Fig. Guerin., Icon. reg. anim., pl. 40, fig. 2.

C'est, dit M. Cuvier, une belle et bonne espèce apportée de Sicile par M. Bibron, auquel j'ai déjà consacré plus d'une fois ici un souvenir, car je partageais avec lui les recherches zoologiques dont il était chargé en 1824, en Sicile et en Italie.

Ces callionymes méditerranéens sont très rares, ce sont des poissons alto-pélagiques qui n'approchent des attérages que pour le frai.

Voici ce qu'en dit à ce sujet, le vieux Rondelet :

In agathensi littore capitur (Dracunculus), alioquin rarus est et tum ob raritatem, tum ob vetustatem summum que omnium rerum opificis Dei in hoc pisce artificium piscatores ipsi admirantur et amicis qui naturæ rerum contemplatione delectantur dono dant.

N. C. Je n'ai jamais, depuis dix ans que je fréquente assidûment la pêcherie d'Alger, rencontré aucune espèce de callionyme : à mon point de vue pratique et culinaire, cela a peu d'importance, puisque toute la Méditerranée, de ces six espèces de piscules, ne contient peut-être pas de quoi faire un *fritto* de quelque volume.

ACANTHOPTÉRYGIENS A PECTORALES PÉDICULÉES

LES LOPHIOIDES.

Cette famille se compose de poissons dont le carpe s'allonge pour former une espèce de bras qui porte les pectorales Le premier genre se compose des Baudroies. *Lophius*. L.

Car.: squelette à demi cartillagineux, peau molle sans écailles, pectorales supportées comme par deux pédicules, ventrales placées en avant de ces pectorales, enfin des opercules et rayons branchiostèges cachés sous la peau, ouïes ne s'ouvrant que par une fente étroite, percée en arrière des pectorales. Poissons voraces, à digestion rendue facile pour la prédominance de l'action hépatique, à intestin par conséquent court. — Corps entier à abdomen applati, à queue courte et ronde ; mais ce qui a surtout attiré l'attention du vulgaire et même des savants, c'est une particularité d'organisation, utile à l'animal, il est vrai, certainement en rapport avec la théorie des causes finales, mais qui n'implique pas à un instinct merveilleusement doué. La bouche qui s'ouvre sous la tête est démesurément large, et forme dans

sa partie bucco-palatale, un énorme sac avaloir, limité par la membrane branchiostège à six rayons, et ne renfermant que trois arcs branchiaux ; les mandibules, l'inférieure dépassant la supérieure, sont armées de dents coniques et inégales. Mais qui attire la proie dans cette sorte de nasse armée ? ce sont les premiers filets, au nombre de trois, de la première dorsale, décomposés et jouant avec facilité pour la 3e ou plus grand rayon, anneau dans un anneau, mode d'articulation qui ne se rencontre que dans les poissons. Ces rayons sont rendus mobiles, par des faisceaux musculaires, agissant sur eux à la volonté de l'animal et toute son industrie consiste en ceci, qu'il agite d'avant en arrière et d'arrière en avant ses rayons armés comme de lambeaux de peau molle (il y en a d'autres autour des lèvres) et qui servent d'appas aux poissons étourdis qui rôdent à l'entour et qui ne se doutent pas, qu'enfoncée dans le sable, une bête à gueule formidable les attend pour les avaler à l'improviste.

Ces baudroyes n'ont donc qu'un mérite, c'est d'utiliser les détails remarquables de leur organisation en y conformant leurs habitudes.... ce qui, du reste, est forcé pour vivre....

Nous l'avons sans cesse au marché d'Alger, parce que c'est un poisson stationnaire et des sables, qui se ramasse avec les filets de fond,

LA BAUDROIE COMMUNE, *lophius piscatorius* de Linn., Cuv. et Val. *Grand. ichty.* tom XII. page 280

C'est le crapaud de mer sur nos marchés du nord (1)

La *Rana pescatrice* des pêcheurs napolitains, à cause de la ressemblance de sa gueule avec celle de la grenouille, c'est la Baudroie à Marseille.

N. C. Ces baudroies, dont l'aspect est repoussant, qui ont la tête énorme, et dont l'abdomen et la queue même offrent si peu de chair, ne peuvent être utilisées que dans la soupe aux poissons ou bouille-abaisse, en les cuisant en entier.

---

(1) Après discussion étendue, Valenciennes ne reconnaît qu'une seule espèce de Baudroie pour toutes les mers d'Europe, voyez *loc. cit.*

2e famille.

Les Batracoïdes.

ont des affinités de forme avec les baudroies par leur large tête plate, par leur gueule largement fendue, le plus souvent garnie tout autour de lambeaux cutanés, par des pectorales portées sur des bras courts et plats.

Cette famille n'était signalée jusqu'à ces derniers temps (1837), dans le grand ouvrage de Cuvier, continué par F. Valenciennes, que par des espèces exotiques et principalement des mers de l'Inde, quand M. Deshayes, membre de la Commission scientifique de l'Algérie, rencontra au marché d'Oran, un *batrachus* et le communiqua à M. Guichenot, chargé de la partie ichtyologique. Celui-ci le décrivit et le fit figurer comme espèce nouvelle et méditerranéenne, sous le nom de :

Batrachus algeriensis.

Nous notons ce poisson pour ne laisser rien échapper, dans notre liste, des espèces que l'on peut rencontrer sur cette côte de la Méditerranée, exposée à voir s'en approcher des espèces de l'Atlantique.

Je l'ai recueilli enfin une ou deux fois au marché d'Alger.

N. C. Rien à dire d'une telle rareté sous le rapport alimentaire.

Famille des Labroïdes. *Labrida* (Gunther.)

Caract. Corps oblong, en forme d'amande ou plus fusiforme, couvert d'écailles larges, rondes, apparentes, plus ou moins visibles, enduites d'un vernis gluant et muqueux. — Une seule dorsale soutenue en avant par des rayons épineux aussi nombreux que les rayons mous; l'anale molle et égale à la portion molle de-

dorsales ; les nageoires ventrales sont thoraciques ; cinq rayons branchiostéges; cercles branchiaux trois et demi, vessie natatoire robuste. Les mâchoires couvertes et même dépassées par des lèvres charnues, sans doute un peu protactiles et quelquefois plissées, ce qui a imposé le nom de *Labroïdes* (à cette famille *ex-labro*) armées de dents pointues et un peu couchées. — Le palais lisse et sans dents, mais l'os pharyngien, divisé en deux, porte des dents en pavés, ou tuberculeuses, ou en lames ou en pointes, ce qui donne des caractères spécifiques. (Voy. Cuv. Val. vol. 13, page 9.) La coloration est presque toujours vive, et empruntée surtout au vert, au bleu, chez les labroïdes, aussi le angage vulgaire, expressif en ses appellations, donne aux espèces des noms empruntés à nos oiseaux, au plumage richement enluminé, ou tiqueté, d'où les noms de *perroquet, de Grive, de paon, de merle de mer* qu'ont adoptés, pour ces poissons, nos pêcheurs et nos marchandes. Ce sont des poissons côtiers, sédentaires, vivant isolés, non en bandes, cherchant les endroits rocailleux et bien éclairés. Ils font ainsi, vers nos criques rocheuses de la Pointe-Pescade, la joie des pêcheurs à la ligne et surtout à la palangue, long cordeau soutenu par des liéges et armé lui-même de lignes de fond, avec de nombreux hameçons qui doivent être petits et amorcés avec des vers de rocher.

Cette famille très abondante a été divisée en un grand nombre de groupes, eux-mêmes partagés en genres. Nous ne citerons que ceux représentés dans la Méditerranée et particulièrement sur nos côtes algériennes.

1er Groupe.

Les *Labres*, Cuv.; *Labrina* Gunt. se sous-divisent pour nous. comme dans ce tableau en :

Corps aplati, lèvres grandes, doubles, charnues, museau protractile, dents maxillaires coniques sur un rang, les pharyngiennes cylindriques et mousses ; pièces operculaires sans épines ; joues, opercules couverts des mêmes écailles que tout le corps.	Labre, Cuv. Val. *Labrus*, G. L. Gunth.

Préopercule dentelé. Ce caractère donné par Valenciennes a été infirmé depuis, parce qu'il appartient aux labres jeunes et qu'il se perd chez les crenilabres avec l'âge. Mais ce genre a été conservé à d'autres points de vue. (Voyez *Gunther* art. *Crenil.* p. 77.) Le corps est comprimé, couvert d'écailles sur quarante rangées, les dents sur un rang. Les rayons épineux dorsaux 13 à 18. ray. ép. an. 3.	Crenilabre. Cuv. Val. *Crenilabrus*, Gunth.
Corps comprimé, oblong, couvert d'écailles de petite forme, qui s'avancent sur la nuque et les opercules, dents maxillaires sur un rang, avec série extérieure de dents coniques. Ray. épi. dors. 16. 18.	Ctenolabre. Cuv. Val. *Ctenolabrus*, Cuv. Gunth

2e Groupe *Girelles*, Cuv.

JULIDINA, Gunth.

Corps comprimé, écailles médiocres, mais visibles, tête nue, museau peu allongé non protractile, pas de canine postérieure. Ray. ép. dors. 8. Nageoire dorsale à moins de trente rayons, les dents antérieures libres et coniques, dents pharyngiennes non en pavé.

Corps comprimé, écailles médiocres, mais visibles, tête nue, museau peu allongé, non protractile. Pas de canine postérieure. Ray. ép. dorsaux, 8.	Girelle, Cuv. *Julis*, Gunth.

Corps allongé, plus fusiforme, écailles petites peu visibles, tète nue, ligne latérale non interrompue. Ray. ép. dors. 9.	Girelle, Cuv. Val. *Coris*, Günth.
Corps comprimé, oblong, écailles de médiocre grandeur, tête aplatie nue, à chanfrein droit et élevée verticalement, ligne latérale interrompue. D 9-12. A 2-12.	Novacule, Cuv. Val. *Novacula*, Gunth.

Nous reprenons les :

LABRES OU VIEILLES DE MER.

1° La vieille tachetée.

Labrus maculatus. Cuv. et Val., t. XIII, p. 20.

Vieille de Duhamel. *Pêches*.

Couleur verdâtre et bleuâtre, reticulée de brun rouge. Les nageoires dorsales bleu vert ; les pectorales et les ventrales, oranges. — Arrive au poids d'une livre.

2° La vieille verte.

Labrus turdus. Cuv. *Règ. anim.*, t. II, p. 256. Guichenot, *Exp. alg.*, Poiss. 84.

Labrus viridis. Willugby ; Linn,

Labrus psittacus. Lacép., III, p. 501.

Labrus turdus. Gunt., t. IV, p. 71.

Taille assez forte. Peut arriver à peser un kilo. Colorat verte sur le dos, se dégradant en jaune avec l'âge.

J'ai remarqué, au marché de Marseille, d'énormes spécimens de cette espèce aux couleurs presque effacées. Je présume que c'est un double effet des eaux profondément chargées de matieres putrescibles de l'ancien et, surtout, du nouveau port.

3° La vieille noire.

Labrus merula. Lin., *Syst. nat.* Cuv. et Val., t. XIII, p. 80, et Cuv. *Rég. anim.* Guérin, *Poiss*, pl. 86, fig. 1.

Merula. Rondelet, cap. V, p. 172. Bonne fig.

Turdus niger. Willugby.

Ce poisson, qui doit son nom latin à sa couleur ressemblant à celle de l'oiseau noir qui s'appelle merle, se reconnaît donc facilement à cette livrée. Sa formule des nageoires est : D. 17—19 — 12 an. 3 — 9 — 10.

4° Le labre reticulé.

Labrus reticulatus. Gunt., t. IV, Labrid., p. 73.

L. nereus de Risso ?

J'ai quelquefois rencontré à la Pêcherie ce labre, remarquable à la disposition de ses couleurs, qui est celle d'un damier ou réseau blanc et brun châtaigne. C'est que chaque écaille présente un centre blanc, des taches foncées sur les côtés du museau et sous l'œil. Atteint le poids d'une livre. Cette espèce, qui se trouve aussi à Madère, serait une de celles qui, de l'Océan, entrent dans la Méditerranée, en profitant du courant rasant qui baigne le N. de l'Afrique.

5° Le labre varié.

Labrus mixtus. Linn., Cuv., Val., t. XIII, p. 43. Guichenot, *Expl. de l'Alg.*, p. 83. Gunth., loc. cit., p. 74.

Est remarquable par des stries brunes disposées longitudinalement, depuis la tête jusqu'à l'origine de la queue.

G. Crenilabre paon.

Crenilabrus pavo Cuv. et Val., t. XIII, p. 149, pl. 372. Guich *Expl. de l'Alg.* Poiss., p. 85. Gunth., t. IV, Cat. *Fish Brir. mus.*, p. 78. B. 5, D. 16 — 14 — 10 — 11.

Corps comprimé, oblong, la hauteur du corps étant contenue trois fois et demie dans la longueur totale. Les dentelures de l'opercule s'effacent avec l'âge.

Coloration en général vert foncé ou brun, avec des lignes longitudinales de taches rouges et bleues ; nageoires verticales tachetées de rouge et de bleu ; les pectorales jaune orangé.

2° *Crenilabrus ceruleus*. Cuv. et Val. t. XIII, p. 214. Risso. *Europ. mérid.*, p. 214 et 316.

D'un brun uniformément bleuâtre en dessus, jaunâtre en dessous.

3° *Crenilabrus melops*. Gunth.. loc. cit., p. 80.

Comme sous-variété :

Le Crenilabre de Donavan. Cuv. Val., t. XIII, p. 180. Guich. *Expl. de l'Alg.* Poiss., p. 86.

Crenilabrus cornubius. Donav. Gunt., loc. cit., p 81.

Espèce presque rouge, au moins au dos et sur la tête et la queue; des nuages rougeâtres sur un fond verdâtre sur toute l'habitude du corps ; en dessous, la couleur passe au bleu blanchâtre. Les nageoires marquées de goutelettes rouges. Cette espèce est rare.

(La figure que j'avais faite est du 12 septembre 1866, et, tout imparfait que soit entre mes mains ce moyen de dessiner et d'enluminer de suite les spécimens qui vous arrivent sous les yeux, il est préférable, pour un particulier, à la conservation dans l'alcool).

4° Le Crenilabre à cinq taches.

Crenilabrus quinque maculatus.

C. capistratus. Cuv. et Val., t. XIII, p. 220.

C. tigrinus. Riss. *Europ. mérid.*, t. III, p. 323.

Se reconnaît à deux ou cinq taches noires à la base de la portion molle de la dorsale. Coloration générale verdâtre. Toute petite taille.

5° Le Crenilabre ocellé.

Crenilabrus ocellatus. Cuv. et Val., t. XIII, p. 193. Guich. *Expl. de l'Alg.* Poiss., p. 87. Gunt., loc. cit., p. 85.

Labrus ocellatus. Forskal.

Petite espèce au corps comprimé, long de 8 à 10 centim, reconnaissable à une tache rouge brun foncé avec un point bleu à l'extrémité de l'opercule. Une autre tache noire à l'aisselle de la pectorale.

6° **Le crenilabre à museau pointu.**

Coricus rostratus. Cuv. et Val., t. XIII, p. 256, pl. 376. Guich. *Expl. scient. de l'Alg.*, p. 89.

C'est le *Lutjanus rubescens et virescens.* Riss. *Ichty.* Nice, p. 271.

Crenilabrus rostratus. Gunt., loc. cit., p. 80.

Cette petite espèce, qui avait été érigée en genre sous le nom de *Coricus*, est retournée au genre crenilabre, de par M. Gunther.

C'est le sublet groin. Petite espèce à tête effilée, à museau allongé et très protractile. La tête, le dos et tout le corps, et même la membrane de la dorsale en avant, sont tachetés de brun.

G. *Ctenolabre*

Nous avons dans cette division :

1° Le Ctenolabre rupestre.

Ctenolabrus rupestris. Cuv. et Val., t. XIII, p. 223 Guichen. *Expl. scient. de l'Alg.*, p. 88.

Labrus suillus. Linn.

Petite espèce de 6 à 10 centim. La hauteur du corps est les deux septièmes de la longueur totale. Une tache noire à la partie antérieure de la dorsale, une autre à la base de la caudale. Livrée générale brun, blanchissant vers le ventre. Nageoires verdâtres tiquetées de bleu. D. 16 — 17 — 10 — 9 — 8. A 3 — 7 — 8.

G. *Julis.* Cuv. et Val. *Girelle.*

Caract. Corps comprimé, couvert d'écailles de petite dimension, moins apparentes que dans les labres. Tête dénuée d'écailles, dents coniques plus fortes en avant, tuberculeuses en arrière. Museau modérément extensible, non protractile. D. 8.

1° La girelle paon.

Julis pavo. Cuv. et Val., t. XIII, p. 377, pl. 386. Cuv., *Règ anim. Gner.* Poiss., p. 87, fig. 1.

C'est la *Julis turcica* ou la girelle turque de Risso. *Europ. mérid.*, t. III, p. 299.

Petite espèce d'un beau vert, un trait roux sur chaque écaille; une ou plusieurs bandes verticales bleu foncé tranchant sur le vert. Une tache noire (sur mon dessin) vers le milieu de la dor

sale ; une à la pectorale. Dorsale et anale à bandes rouge jaune noir. Queue en croissant. Des traits bleus sur la face. Très fréquente autour de nos rochers de Saint-Eugène.

G. *Coris.* Lacep.

Girelle. Cuv.

Enfin, M. Gunther a placé dans le genre coris, restitué de Lacépède, et avec raison, dont le caractère est : d'avoir le corps trop allongé, presqu'anguiliforme, couvert de petites écailles et d'un enduit muqueux, ligne latérale entière. D., 9. R. ép. :

1° La *Coris Julis.* Gunth., loc. cit p. 195, c'est la *Julis vulgaris*, Cuv. Val., t. XIII, p. 264 ;

La *Julis*, de Rondelet, VI, cap. 7, p. 180 ;

Labrus Julis, Lin. *Julis mediterranea*, Riss. *Europ. mérid.* III, p. 309. c'est la *donzella* dans toute l'Italie, en Grèce *ioula*

Cette espèce a été bien fixée par Valencienne. Elle est très reconnaissable à sa belle livrée, qui se distingue par une bande rouge et orangée festonnée, formant comme une concatenation avec la bande supérieure brun vert foncé, qui s'étend du bout du museau à l'origine de la queue et qui est le fond de la coloration sur lequel tranche la bande aurore. Une tache noire allongée s'étend le long du corps sous cette bande, une tache bleue à la pointe de l'opercule. La région inférieure de la tête et toute la ventrale est d'un vert olive lavé. Pour la taille, il y a ici, à Alger, des individus d'un décimètre et demi. — Habitudes : Cette espèce est d'une active voracité. Il est vraiment amusant de la voir, lorsque la mer, dans un beau jour d'été, a ses eaux limpides comme le cristal, tourner avec rapidité, d'où ce nom de girelle, de l'italien *girare*, *in gyros ire*, lat., autour de l'hameçon pour dévorer l'amorce : à l'aide de ses dents canines allongées, elle parvient le plus souvent à déchiqueter l'appas sans se prendre.

C'est peut-être à cette raison qu'est due la réputation fâcheuse qui a été faite à ces girelles d'attaquer les baigneurs, jusqu'au point de devenir un danger pour eux ; mais, en voyant ces poissons et tant d'autres se disputer la moindre bribe de nourriture d'aussi loin qu'ils peuvent la voir et accourir rapidement d'une

assez longue étendue de la mer et du fond des rivieres, on reconnaîtra que la nature (*Providentia rerum*) a voulu, par une sage parcimonie, forcer tous les animaux à un travail incessant.

N'en est-il pas de même pour notre orgueilleuse espèce, la richesse n'amène-t-elle pas pour l'homme civilisé une dangereuse hypertrophie morale et physiologique, source de tant de vices et de tant de maux, et la pauvreté, mère du labeur, n'est-elle pas la source de l'activité et l'ennemie de la pire des afflictions : l'*Ennui !*

2° La girelle de Geoffroy. — Cuv. Val., *Grande icht.*, vol. XIII, p. 277.

Coris giofredi, Gunther, loco, cit. p. 177.

Labrus giofredi, Risso, *Icth. Nice*, p. 228, vol. 9, f. 23.

Julis Giofredi, Riss., *Europe mérid.*, vol. III, Bonap., *Faune it. Pesc.*, pl. 2.

Cette espèce est encore plus commune que la précédente autour de nos rochers. Elle est remarquable par des bandes ou stries plus nuageuses vert-brun dans la région supérieure, orangé intermédiaire, enfin olivâtre vers le dessous de tout le corps ; nageoires, dorsales, pectorales et caudales sont lavées du même jaune orangé. Reste plus petite, atteint un décimètre à peine, est aussi très frétillante. Méditerranéenne par excellence, elle se trouve cependant jusque sur les côtes sud de l'Angleterre, dans les eaux réchauffées du Gulf-Stream.

N. C. Générale pour tous les labroïdes. Nous répétons ici et avec plus de raison que partout ailleurs, l'indication, déjà donnée, que tous les poissons aux vives couleurs et dont les téguments écailleux ou non sont revêtus d'un vernis gluant ont la chair molle et comme pénétrée d'une muquosité. Rondelet, un bon observateur de la Renaissance, assure même qu'il y a eu des exemples de coliques graves produites à la suite d'une sorte d'empoisonnement pour avoir mangé des labres et des girelles. Cela se conçoit, puisque ces poissons saxatiles vivent principalement d'actinozoaires, et cependant cette muquosité même fait rechercher ces poissons par les ménagères, parce qu'elles pré-

tendent que le coulis fait avec la chair des labres, girelles, etc., est gras, onctueux, et donne la meilleure *bisque*, ou soupe au poisson.

LABROÏDES Günther.

Cuvier avait annexé aux *Labroïdes*, sans les y incorporer, les rasons ou xyrichtys (du grec, *kiros*, rouge, couleur de feu).

Depuis, Gunther les a placés dans le groupe des *Julidina* et dans le genre :

NOVACULA.

(Caract. voy. tableau ci-dessus.)

Les espèces de ce genre sont presque toutes exotiques, mais nous en avons une très remarquable dans la Méditerrannée. C'est le

Novacula cultrata Günth., loc. cit. page 139, ou le *Rason*, *xyrichtys cultratus* Cuv. Val., XIV, pl. 37, page 391.

Novacula piscis Rondelet, cap. 17, page 146.

Pesce pettine, à Rome, Salv., fol. 217.

Ce poisson est d'une forme, pourrait-on dire, désagréable, par son chamfrein haut, brusquement coupé droit, dos plus épais que le ventre, et diminuant de la tête à la queue en hauteur : de sorte que cet ensemble rappelle ces rasoirs formidables nécessaires à la barbe rude de nos pêcheurs, qui ont dû facilement trouver, pour ce poisson, ce nom emprunté à un instrument familier, celui de *rason* à Montpellier, à Nice *rasuor*. Dents coniques aux mâchoires, les moyennes plus longues, vessie aérienne, coloration d'un magnifique rouge, un peu orangé, qui se montre aussi à l'iris de leurs yeux, d'une remarquable vivacité.

Cette couleur rouge est interrompue par des stries verticales bleu vif. Une tache blanche en damier sur chaque côté. Vers le milieu du ventre semble une impression digitale.

Ce poisson doit être de passage et voyager par bandes peu nombreuses, qui tombent dans un même coup de filet. Jamais on n'en voit un grand nombre à la fois à la pêcherie.

N. C. Nous ne pouvons trop recommander ce poisson pour

l'extrême délicatesse de sa chair, qui, sans arête, est comme une blanche crême. Aussi Rondelet a-t-il dit : « *Carne est tenerâ et delicatissimâ ac in illis insulis (piscis est Rhodi frequens et Melita) summo est pretio.* » Il faut le manger légèrement frit à l'huile.

Peu apprécié ou peu connu, il reste toujours à bas prix, n'atteint qu'un décimètre. Il vit longtemps hors de l'eau et se conserve ainsi très frais.

ACANTHOPTÉRYGIENS A BEC-EN-FLUTE.

Cette petite famille qui se caractérise par une gueule s'allongeant en long tube, et dégarnie de dents aux mâchoires, est représentée ici par :

Les Centrisques.

Ont le corps ovale, aplati, comprimé, verticalement tranchant à la ligne du ventre, les écailles sont si fines que la peau seulement paraît âpre

Nous avons ici :

B. Centriscus-Scolopax. Linn. Bloch, 123. ou Bécassine-de-mer.

A une dorsale antérieure à 10 rayons placée fort en arrière, le 3e est le plus long : le 2e R des ventrales se joignant base à base. — 6 R. dont le 1er est barbelé, l'anale semblable à la portion molle de la dorsale. 6-7 R. Caudale 12 ou 15. R.

N. C. Ce petit poisson qui n'a presque pas de chair et se dessèche facilement, n'a aucune valeur pour l'alimentation, mais paraît fournir une proie abondante aux autres poissons et surtout aux gades. Car on en rencontre souvent dans leur œsophage.

2e DIVISION.

DES POISSONS OSSEUX OU MALACOPTERYGIENS.

Se reconnaît à une bouche peu fendue, à des mâchoires faibles portant un bourrelet mou à la place de dents, elle porte des dents pharyngiennes, triturant la nourriture contre une plaque pierreuse, logée sous l'apophyse basilaire. Cette plaque est pro-

bablement renouvelable: n'a qu'une dorsale au 1er ou 2e rayon fort robuste et dentelé.

1re *Famille.* — LES CYPRENOÏDES

Le corps est couvert de grandes écailles qui tombent dans la vieillesse, la coloration de l'animal leur appartient. — Les cyprenoïdes habitent les eaux douces, stagnantes ou vives, et sont les seuls poissons domesticables, en ce sens, qu'on les retient facilement dans les viviers, en leur donnant une nourriture végétale ou animale comme pain, grains cuits ou ramollis, débris de cuisine; et au premier rang nous placerons .

Le G. des Cyprins, qui contient :

La Carpe vulgaire. — *Cyprinus Carpio.*

A dorsale longue, 18 à 20 R. ayant ainsi que l'anale, une épine très forte pour 2e rayon qui est dentelé; a des barbillons ou *cirrhes* aux angles de la mâchoire, pas de dents maxillaires, quatre dents en lames contournées comme celles dont les ruminants arment leurs os pharyngiens, et qui constituent un bon appareil de mastication. — La coloration de la carpe est un vert olivâtre avec de beaux reflets dorés, elle appartient aux écailles qui sont larges, bien imbriquées, elles sont caduques dans l'âge avancé, quelquefois ces écailles forment un recouvrement incomplet et comme par plaques, chez la variété dite *Carpe du Rhin.* — Ce poisson qui ne se trouvait pas dans les eaux peu profondes des rivières de l'Algérie, vient d'y être heureusement acclimaté, partout où l'on peut avoir des viviers artificiels ou naturels à eau un peu profonde, à 2 mètres au moins, à fond vaseux ou herbeux. C'est cette acclimatation qui a déjà très-bien réussi chez M. Rivière, à Crescia-le-bas, et chez M. Schmit, à l'Oued Alleug, dans la Mitidja, elle a été opérée avec de l'alvin provenu des établissements de pisciculture d'Huningue. Il ne faut que deux ans pour que les carpes atteignent dans ces viviers, la taille de 18 à 20 centimètres et le poids d'un kilog. Le frétin qui paraît se renouveler deux fois par an, est réduit en nombre, non plus ici par le brochet mais par l'émyde d'eau douce qui en remplit les fonctions.

N. C. La carpe n'entrera de longtemps dans le rendement agricole proprement dit. Mais sa multiplication dans les viviers et étangs autour des fermes, devient pour les fermiers ou propriétaires un agrément de plus. L'on sait qu'une matelotte de carpes et d'anguilles, savamment élaborée par la fermière ou la meunière, est un de nos mets recherchés du Nord de l'Europe, et l'élément des festins de campagne et ainsi des réunions de bon voisinage.... Nous avons pu en juger chez M. Schmit.

2° Le cyprin doré de la Chine.
Cyprinus auratus. L.

Ce petit poisson, si recherché par sa belle couleur qui passe du noir au rouge, a été de tout temps soumis à la captivité dans les appartements, et, renfermé dans un bocal transparent, fait ainsi comme le pendant du serin ou du moineau des Canaries dans sa cage. — Guichenot le cite comme se pêchant actuellement dans l'Harrach. Il n'y est sans doute qu'un égaré, dans les eaux voisines d'Alger, des villas où le tenaient captif les dames mauresques.

G. Lencicus. — Able.

A dorsale et anale courte, sans épines. Sans barbillons, Guichenot a décrit une able de La Calle.

Leuciscus Callensis, Guichenot.

Enfin, il cite trois variétés du barbeau qui se reconnaît génériquement à une dorsale et anale courtes, à une forte épine pour second ou troisième rayon de la dorsale, et enfin à quatre barbillons, dont deux sur le bout et deux aux angles de la mâchoire supérieure :

1° Le Barbeau de la Calle, *Barbus Callensis*. Cuv. val. *Hist. nat. Poiss*. T. XVI, p. 147.

2° Barbeau de Sétif, *Barbus Sétifensis*. Cuv. val. *Hist. nat. Poiss*. T. XVI, p. 149 ;

3° Barbeau à longue tête, *Barbus Longiceps*. Cuv. vol. *Hist. nat. Poiss*. T. XVI, p. 87, des eaux d'Hammam Meskoutin.

Souvent nous voyons, mais par passage seulement, les barbeaux arriver aux marchés d'Alger, ils viennent probablement de l'Harrach.

Nos rivières se dessèchent en été, ne laissent que des flaques d'eau peu profondes et peu étendues, comme dans le Sétif, l'Oued Dourda. C'est dans ces trous que les barbeaux se rassemblent, et on les prend sans peine : ils fournissent ainsi une pêche utile à nos pontonniers dans leurs postes isolés.

N. C. Le barbeau comme la carpe se mange en matelotte, on au bleu.

N. B. — Il existe encoredans l'étendue de l'Algérie, d'autres petits poissons des eaux douces, stagnantes ou courantes, froides ou thermales, et même artésiennes, qui ne sont que le juste d'une investigation tout-à-fait zoographique. Nous laissons le soin de les décrire à MM. Playfair, Consul deS. M. B. et à M. Letourneux, le premier, habile et savant icthyologue et le deuxième cachant, sous la robe du magistrat, un ardent et fidèle *Investigator rerum naturæ.*

La deuxième famille des malacoptérygiens abdominaux, est celle des **Ésoces.**

Elle a pour caractères, de manquer de nageoire adipeuse, la tête ordinairement allongée, quelquefois subulée ou en alène. Les mâchoires, qui forment bec et deviennent quelquefois très fines, sont ordinairement armées de dents très prononcées, comme dans les véritables ésox, très fines dans les orphies et les hémiramphus.

Quelques genres sont très rarement rencontrés dans la Méditerranée, et n'ont pour nous qu'un intérêt scientifique, hors de toute application usuelle ; il faut donc nous arrêter au genre Orphie (Belone), Cuv.

Ce genre se reconnaît à l'allongement des deux maxilles, qui sont l'une et l'autre terminées en pointes, et presqu'égales entr'elles. Ces poissons qui représentent dans leur configuration un dard, d'où le nom de Belone, du grec Belos dard, sont ainsi une contrefaçon de certains oiseaux échassiers à long bec, tels que bécasses, bécassines, et de certains palmipèdes,

les avocettes ; les dents sont très petites à chaque mâchoire, et les becs, aussi armés, servent plutôt à la préhension active. Des dents en pavés au pharynx sont les organes de trituration ; le corps est allongé presqu'en ruban, assez épais et uniformément quadrilatère, et revêtu d'écailles à peine visibles.

1° L'espèce assez commune, que nous voyons ici, mais de passage plutôt estival et certainement pélagique, est : l'*Esox Belone* L.

Orphie Belone, Cuv. Reg. an 2e éd., page 284.

Belone acus Bisso, ichty. Nice.

Aguïa dans le midi de la France, Doumet. *Aguillia* des Napolitains, a la forme du bec en aiguille ou alène. C'est un poisson qui arrive à 0, 60 de long sur une épaisseur et hauteur presqu'égale, de 1 à 2 cent. ; couleur du dos d'un bleu vif de mer, blanc argent en dessous.

N. C. Péché souvent, en abondance, par nos balancelles, ce poisson est peu digne de recherche, la chair en est très sèche et la couleur verdâtre de son épine dorsale, qui inspire la crainte d'un empoisonnement par un sel de cuivre tend encore à le faire rejeter.

On rencontre aussi le genre *Hemiramphus* ou demi-bec, caractérisé par la mâchoire supérieure plus courte que l'inférieure ; celle d'en bas, plus longue, n'a pas de dents à son bord.

L'espèce que l'on voit aussi de passage, en mai et juin, est l'*Hemiramphus picarti*, Cuv. Valenc. hist. poiss. t. XIX, p. 26. Guichenot, Commis. scientif. de l'Algérie, *Poissons*, planche 6. Le corps est un peu plus écailleux que dans l'orphie, mais la forme étant la même, ou à peu près, c'est encore une *agullia* ou aiguille pour nos pêcheurs.

N. C. Même que pour l'Orphie.

Viennent ensuite, parmi les abdominaux :

qui se reconnaissent, sur le champ, à l'excessive grandeur de leurs pectorales, assez étendues pour les soutenir quelque temps en l'air. Leur tête et le corps sont plus écailleux ; la forme générale est en coin et très appropriée à une natation très active, la tête est un peu aplatie, le museau est obtus, les yeux sont très grands. De plus ici prolongement des maxillaires qui sont garnis de petites dents pointues et les pharyngiennes sont en pavé.

Les ouies ont dix rayons, vessie natatoire très grande, ce qui est très remarquable chez ces poissons, et particulièrement dans l'espèce que nous voyons arriver aussi de passage pendant l'été et qui est l'*exocetus volitans* L. syst. nat. L'EXOCET VOLANT Cuv. Val., Gr. ichty. t. XIX. p. 83 pl. 559.

Pour nos pêcheurs, dans leur langage vulgaire, toujours plein de comparaisons, c'est l'hirondelle de mer, *arundine di mare.* Il a ses pectorales de la longueur des deux tiers du corps et a 16 raies ; à ventrales à 6 rayons composés. Dors. post. à 14 R.

Les pectorales et les ventrales, étalées en l'air quand le poisson, par un effort considérable de flexion et de détente latérale du corps, a pu sortir de l'eau, constitue une sorte de parachute plutôt qu'un appareil de vol.

La coloration bleu vif d'outremer au-dessus, argent dessous, et cette habitude de sortir de la mer, indiquent un poisson pélagique ou des hauts parages.

N. C. On le voit apparaître pendant la saison chaude, par bandes, et le marché peut en être comme chargé, mais c'est encore un poisson à chair sèche et peu digne de recherche.

Je n'ai pas vu à Alger *L'exocetus fasciatus* ou Rondeletii, remarquable par ses nageoires presque blanches, plus ou moins bariolées de noir, signalé dans la Méditerranée et dans les attérages de Nice, surtout par Risso.

La famille

DES SALMONOIDES

renferme un grand nombre de poissons de rivière et des grands lacs, mais moins de mer. Cependant nous trouvons dans la Mé

diterranée algérienne le G. *Saurus*, Cuv., caractérisé par un museau court et en coin, la gueule fendue jusque fort en arrière des yeux, le bord de la mâchoire supérieure formée en entier par les intermaxillaires, beaucoup de dents très pointues, le long des deux mâchoires,

Tel le saurus ordinaire, ou le poisson lézard ou l'*osmerus radiatus*, Risso, 1re éd. 325.

C'est un assez joli poisson, de la grosseur du maquereau ordinaire, d'une couleur jaunâtre, avec des raies longitudinales bleuâtres, il n'est pas commun.

N. C. Chair assez ferme et de bon goût.

Ici encore se place un poisson du genre *Argentine*, qui a pour caractères · bouche petite et sans dents aux mâchoires, la langue est armée de fortes dents crochues, il y en a une rangée transversale, de petites au devant du vomer.

Mais, par exception, il en existe une espèce à langue lisse, rapportée de la côte d'Alger par Guichenot, et qui a pris le nom d'*argentine à langue lisse.*

Argentina leiglossa. Val. Gr. ichty. t. XXI, p. 304.

C'est un poisson de petite taille, de couleur argentée, assez rare et qui n'a rien d'intéressant à notre point de vue.

N. C. Nous n'avons pas rencontré à la pêcherie le scopèle de Humboldt, et l'aulope filamenteux, signalé par Guichenot, mais qui doivent être si rares qu'ils n'ont point d'importance utilitairement.

Malacopterigiens abdominaux, Clupeoïdes.

Poissons à tête comprimée, à ouverture buccale très dilatable, à fente branchiale aussi fort large, ce qui amène leur mort rapide au sortir de l'eau, par dessication des lames branchiales.

Le corps est chargé d'écailles larges et le plus souvent très peu tenaces, la coloration ne leur appartient pas, mais au derme qui les supporte.

L'appareil dentaire, ou faible ou nul dans ce groupe, indique

assez que chez les Clupes l'alimentation doit se faire à l'aide d'une préhension facile par l'évasement de la bouche, qui en fait une sorte de nasse, sans cesse agissant, sans cesse happant probablement les animalcules médusaires microscopiques, qu'à l'aide d'yeux très dilatés et contenant un cristallin suffisamment gros et orbiculaire pour annuler la réfraction de la lumière excessive produite par l'eau, mais encore pour grossir les plus petits objets, ces poissons peuvent apercevoir dans le milieu aquatique ; peut-être même se nourrissent-ils, en partie, de cette espèce de corps gras, organique ou non, que contient l'eau marine.

Cette dernière circonstance donne peut-être la raison de l'alimentation facile des Clupéoïdes, quoique voyageant en colonnes énormes en largeur, épaisseur et profondeur, que l'on nomme bancs de harengs, de sardines. Presque tous les Clupéoïdes accomplissent de longs voyages ; c'est une habitude générale, plus ou moins accentuée dans ce groupe, et qui a rendu si fameux les harengs, dont le plus célèbre est le hareng commun connu de tout le monde et qui joue un si grand rôle dans l'histoire des pêches maritimes, et par suite, dans le commerce et la marine des peuples du nord de l'Europe, surtout. Nous n'avons pas le hareng vulgaire dans la Méditerranée ; mais nous avons vu, une fois ou deux, apparaître au marché d'Alger, un hareng, rare ici et que, étude et comparaison faites, nous avons cru devoir rapporter au hareng verdâtre, *Clupea virescens* de Dekay, New-York, *Fau. fishes*, page 252, pl. 16.

Ce poisson, un peu plus petit que notre hareng du nord, est comprimé, à abdomen tranchant et fortement dentelé.

La couleur est verte sur le dos, argentée sur les côtés ; les nageoires dorsales, caudales, anales, sont d'un vert lavé de jaune, et liserées de brun.

Ce serait encore une espèce qui, de l'Océan, entre et se fourvoie dans la Méditerranée, en obéissant au courant nord, le long de la côte d'Afrique.

Les *aloses* (*alausa*), constituent un genre qui n'a de dents ni aux mâchoires, ni sur aucune des pièces osseuses du palais et

de la langue, et est surtout reconnaissable aux stries en éventail sur l'opercule, sur le préopercule et jusques sur les écailles qui revêtent l'os de l'épaule et la place fixe de la première tache noire.

L'alose commune, *alausa vulgaris*, Val. Cuv. *grande icty.*, tom. XX, p. 288. Avons-nous ici l'alose du nord, qui est si commune sur les marchés de Paris ? J'en doute complètement, malgré l'assertion de Valenciennes, qui prétend que l'alose perd avec l'âge toutes les taches noires, alignées sur les flancs, au nombre de cinq ou six, et ne garde que celle placée en dehors de l'angle supérieur de l'opercule. Il dit de même que les dents, à peine visibles chez les jeunes, cessent de l'être chez les adultes. Sur ces données, Valenciennes ne fait qu'une seule et même espèce de l'alose du nord et de celle de la Méditerranée qui, alors, ne mériterait pas d'être admise comme espèce, sous le nom de Finte, la *clupea finta* de Noël et la *finta* de nos pêcheurs.

Je ne suis pas de cet avis, et je maintiens notre finte comme sous-espèce, qui a les taches alignées, le corps plus arrondi que dans l'alose du nord, et la coloration franchement bleue sur le dos.

N. C. L'alose du nord qui a remonté les rivières, est un bon poisson de table ; mais la *finta* méditerranéenne a la chair molle, peu agréable à cause de ses nombreuses arêtes, aussi Ausone *alausas pro-vilibus habet.* Nous en disons autant

Dans le même genre alose, Valencienne a rangé, la sardine, qui fait espèce, pour lui, sous le nom d'*alosa pilchardus*, Val. Cuv., t. XX, p. 327. — *Clupea sardina*, Cuv. *Règne anim. Clupea pilchardus* des auteurs ; *Sardina* de Belon, de Rondelet, p. 217-218 ; *Clupea spratus*, *Operculis striatis*, Brunisch, poissons de Marseille, le *Pilchard* de Pennant. Fau. bret., la grosse sardine ou le *celan* des côtes de la Manche et de l'Océan, *sarda vera* des Napolitains et de nos pêcheurs d'Alger.

La vraie sardine se reconnait à son corps médiocrement allongé, comprimé surtout à la région du ventre, dont la ligne est légèrement courbe ; le ventre est doublement caréné par une sorte de crête ou série d'écailles épineuses, logées entre

des écailles plus grandes. Cette carène s'arrache facilement dès que le poisson est mort.

Le museau est tranchant, mais moins que dans l'espèce suivante ; la tête, la hauteur du corps forment le 5e de la longueur totale.

La dorsale placée exactement sur les ventrales, en forme de voile latine, a 17 à 18 ray. dont le 6e est le plus long ; an. 15, 18 ray. très caducs. Les écailles de tout le corps sont larges, caduques sur 6 ou 7 rangées longitudinales ; elles sont peu tenaces sur une peau ou cuir qui s'enlève facilement à la plus faible action du feu.

La coloration est d'un bleu foncé au dos, blanc argenté au ventre, sans ligne dorée sur les flancs.

Mais le caractère distinctif est celui-ci : alose, génériquement le pilchardus de l'Océan, généralement plus gros que la sardine méditerranéenne, comme celle-ci, a le préopercule et l'opercule couverts de stries, dirigées en éventail de haut en bas, une tache noire à la région scapulaire.

N. C. Cette espèce qui varie beaucoup de taille, probablement par âge des éclosions, n'est pas celle qui entre le plus parmi les clupées, dans l'alimentation des classes pauvres, européennes ou indigènes, à Alger : elle est préférée et toujours d'un prix plus élevé : 15, 20 ou 25 centimes le demi-kilogr, que celle dont nous allons parler. Ce petit poisson se mange légèrement rôti sur le gril ou frit à l'huile, on le sale, on le confit ; mais comme toute manne abondante, elle perd bientôt son mérite dans les maisons aisées. Les gens de service la rejettent bientôt.

On doit en séparer, en la faisant sortir du genre alose, l'alice, ***sardinella aurita***, Valenc, et aussi *meletta mediterranea*, Cuv Val , t. XX, p. 269 ; *clupea allecia*, Rufinesq. Caratt., *Di alcuni generi e sperie di Sicilia*, G. 150, p. 57. C'est aussi l'*allecia* de nos pêcheurs d'Alger. *Alice* à Naples. Enfin, c'est la *clupea maderensis* Low. *Transact. of, zool. society*. 11, p. 189.

Après une vérification attentive, faite par MM. Johnson et Playfair, *non* Guichenot, la *meletta mediterranea*, l'*alice* (en prononçant à l'italienne), l'alliche, est d'un bleu foncé sur le dos et

argent dessous, avec une ligne longitudinale, droite et jaune d'or à la séparation du bleu et de l'argent. Rafinesque prétend que sur les côtes de la Sicile, où il fit ses premières investigations en histoire naturelle, pour les finir aux Etats-Unis, ce poisson atteint un pied de long, ce qui se voit très rarement ici. Ces jours derniers, un passage a montré des alices de près de 9 pouces de long.

Ce qui, outre la présence de la ligne dorée qui appartient au derme, distingue l'alice de la sardine, c'est que la première n'a pas de stries en éventail aux opercules. La tête est aussi chez l'alice renflée et arrondie sur les côtés. Les nageoires ventrales sont plantées en arrière de la dorsale qui, moins aiguë que dans la sardine, n'a que 16 ray., pas de dents au palais, très petites à la base de la langue.

N. C. L'allice ou allachia est bien moins prisée que la sardine et se vend toujours à un prix inférieur, la chair en est plus sèche, moins blanche, et toute semée d'arêtes. Le mode de préparation est le même que pour la sardine; mais malgré ses défauts, elle rend des services aux classes pauvres.

G. Anchois ingraulis.

Se distingue par ce caractère du museau saillant, faisant rostre plus avancé que la mâchoire d'en bas, par la dilation énorme de la bouche et l'ouverture branchiale encore plus large; les pièces operculées non striées.

Nous avons ici souvent, au printemps, l'anchois vulgaire, *clupea encrasicholus*, Linn.; *engraulis*, Cuv. Val. *Ictyol.*, t. XX, p. 6.

C'est l'*anchois*, *anchoà*, *anchovi*, des pêcheurs de la Méditerranée.

Se reconnaît à son corps allongé, flexible, arrondi en-dessus et en-dessous, sans carène; la tête est plus longue que dans les sardines et sardinelles; les dents pharyngiennes représentées

par de très petits tubercules, celles de la voûte palatine à peine visibles.

Coloration d'un bleu foncé, presque noir en dessus, argenté et rose en-dessous, écailles plus larges que dans les aloses sardines.

N. C. L'anchois se montre assez fréquemment de passage à Alger, dans le printemps et l'été. Frais, il est aussi bon sinon meilleur que la sardine, mais ici comme ailleurs, c'est à l'état de conserve qu'il entre dans la consommation. Plus d'une personne sale ses anchois; l'important pour réussir c'est de saler le poisson le plus frais possible, en le trempant dans la saumure au plus quelques heures, puis de retrancher les têtes avec les intestins et de ranger, lit par lit, avec du sel à gros grains, mêlé d'ocre rouge, dans des barils de bois, de comprimer la masse par des poids. Cette simple saumure acquiert un goût marqué de poisson, et devient ainsi l'élément de ce garum fort usité maintenant en l'incorporant au beurre sous le nom de sauce au beurre d'anchois.

Nota. — Pour juger de l'importance pour la consommation de la pêche des nos clupes, ci-dessus décrites, nous dirons qu'en 6 jours, du 28 mai au 3 juin de cette année, on a vendu à Alger :

Alice..............	125	corbeilles de 10 kilogr.
Anchois.......	500	—
Sardines.......	725	—

En tout, 1,350 kilogr. qui, à raison de 40 cent. en moyenne, feraient seulement pour ces petits poissons, un rendement pour les pêcheurs d'une somme de 270 fr. et auraient servi à la nourriture pour un repas, à 25 gr. ou à 6 à 7 sardines, de 1,008 personnes.

Les Poissons plats ou Pleuronectes L. (nageant de côté). *Pleuronectidæ*, Gunth.

Caract. génér. Cette famille de poissons montre le défaut de cette symétrie bilatérale si constante chez les vertébrés, telle que

le plan vertical sépare nettement le corps en deux, en laissant une moitié exacte de chaque côté — d'où la fameuse expression qui désigne même l'homme : *homo duplex*. Cette bienfaisante disposition qui assure à l'animal un organe de remplacement dans les fonctions sensoriales de locomotion et de préhension, ici n'est plus si facile à saisir, il y a une déviation plus apparente que réelle du type bilatéral.

Le poisson plat est bistourné. Si on considère son squelette de la tête postérieure à la queue, on verra qu'il a son côté droit et son côté gauche verticalement désignés en haut par les apophyses épineuses des vertèbres, et par les rayons du lophoderme dorsal et un peu par les apophysés latérales soudées pour le passage de l'artere dorsale.—Tout est donc régulier de la queue à la nuque. Là, il y a bistournement de la portion du squelette qui forme la série des vertèbres craniennes antérieures ou sphénoïdales-ethmoïdales et naso-maxillaires De sorte que les deux yeux (moins nettement les narines, comme je viens de le constater), la bouche presqu'entière sont renversés d'ensemble vers la partie opposée à celle sur laquelle l'animal reste couché, et qui, moins exposée à la lumière, est moins colorée que l'autre.

Une explication satisfaisante a été donnée de cette anomalie apparente.. .. Cette distorsion est l'effet d'une habitude d'élection qui opère, comme chez certains hommes la résection du muscle sterno-cleïdo-mastoïdien d'un côté, et qui ont le col comme tordu et regardent plutôt de côté et par dessus l'épaule, que droit devant eux. Cela est si vrai que, dans l'œuf, le poisson plus tard tordu vers la tête, a une forme régulière : à l'éclosion un côté vient à l'emporter sur l'autre, c'est celui qui restera exposé à la lumière, et cela est tellement un effet du hasard que dans la même espèce, il y aura des individus dextres et d'autres senestres; selon que le poisson a choisi de se coucher à droite ou à gauche, le côté opposé portera les deux yeux, une forte narine, l'autre est, au contraire, atrophiée et la portion la plus forte de l'appareil mandibulaire. La dorsale très étendue de la tête à la queue reste en rapport avec les apophyses épineuses des vertèbres, l'anale lui est opposée. Les ventrales sont peu marquées

et portées en avant (*subrachiens*), les pectorales sont ou nulles ou faibles.

Les pleuronectes sont des poissons des fonds sableux ou vaseux, ils mangent, pourrait-on dire, en incisant avec leurs mâchoires faisant cisailles, travaillant horizontalement, les annélides ou vers marins que la vase recèle. Peu locomobiles, ces poissons, s'ils changent de place, le font par une flexion ondulatoire de tout le corps, comme une feuille de papier qu'on agite à plat, leur natation doit être courte, ce sont des poissons sédentaires — *pesci di sito.* — Ils redoutent peu la tempête et se collent sur le fond dans la région des eaux tranquilles. Ces poissons ont les œufs très fins et se multiplieraient beaucoup s'ils n'étaient d'une prise facile par tous les engins qui trainent sur le fond, comme le filet bœuf..... on y avait renoncé dans la baie d'Alger administrativement, puis on l'a autorisé de rechef; aussi l'apparition de belles soles a notablement disparu de notre marché: les pleuronectes de grande dimension comme le flétan du nord, qui deviennent énormes et acquièrent plusieurs centaines de kilos en poids, sont d'une grande ressource pour les populations maritimes.

Les pleuronectes si communs dans nos mers du Nord, le sont moins dans la Méditerranée. Quelques-uns remontent les rivières jusqu'où le flot se fait sentir. Ainsi l'on pêche des soles dans la Charente, au Port de piles, à près de vingt lieues de la mer.'

Des genres nombreux dans lesquels se divise cette famille, nous n'avons de représentants ici, que :

1° Le genre Citharus, Gunther (1), qui représente un démembrement du genre Fletan ou hippoglossus de Cuvier, — est caractérisé par les yeux sur le côté gauche, dents de la mâchoire

---

(1) On remarquera que, dans le commencement de cette publication nous n'avons pas cité l'ouvrage synoptique d'Ichtyologie de M. Gunther, conservateur de la collection des poissons du *British museum*. Cet ouvrage qui atteint et donne le niveau de la science, en ce moment, nous a été communiqué seulement, ces derniers temps, par M. Playfair, consul général de S. M. B. à Alger, ancien consul à Aden et à Zanzibar, et qui a rendu de grands services à l'ichtyologie de ces contrées maritimes.

supérieure, sur deux rangées avec des sortes de dents canines, dents vomérales, nageoire dorsale, commençant à la nuque, rayons des nageoires simples, écailles assez grandes et caduques.

Il fournit, ici, une seule espèce.

Le citharus linguatula. Gunth. vol. IV. p. 418, c'est l'*Hippoglossus macrolepi-dotus*. Cuv. *Reg. ani.*, 2e édit. pag. 340. Guichenot. Commiss. scientif. de l'Alg. *pleuronectes macrolepidolus* de la Roche, poiss. d'Ivica, ann. muséum, 1809, c'est le *citharus* de Rondelet, *De pisc.* XI, Ch. 5, pag. 314,

2° Le genre *Rhumbus* ou *turbot*. Cuv. les yeux à gauche. Dents fines et comme villeuses sur une rangée, pas de canines,— dents vomérales, rayons nageoires branchus, — écailles arrondies petites ou nulles. Nous avons ici, comme dans toute la Méditerranée:

Le turbot commun, *Rhumbus maximus*. Linn. *Syst. nat.* page 459 et Cuvier, *Règ. anim.*, 2e édit. page 341 Brunish. *Ichty. de Marseille*, page 35, Rhombus aculeatus. — Rondelet, liv. XI, chap. 2. p. 310. La forme du turbot est à peu près rhomboïdale, d'où le nom grec accepté par les latins, de Rhombus. La peau du côté coloré est rude au toucher et comme aiguillonnée dans les vieux sujets.

N. C. Le turbot n'arrive que rarement à une bonne taille dans la rade d'Alger — quand il est de taille petite ou moyenne, la chair est délicate ; vieux et très grand, il est presque immangeable, et alors à Paris, il est réservé aux délices du quartier latin. Le côté blanc a aussi la réputation d'être plus délicat ; aussi, sert-on ce poisson, présentant le côté blanc. Ainsi, un financier respectable, du reste, avait deux dîners par semaine, l'un, le mercredi, pour les gens étrangers et de haute volée, — le turbot y paraissait, montrant son côté blanc, couché sur le flanc gauche, et le jeudi, il reparaissait pour nous, humbles neveux, par le flanc noir — Par sa taille, son prix élevé, — 20 ou 25 fr. le turbot appartient aux tables de luxe, aux repas de corps. Qui ne se rappelle que, sous Tibère, le sénat de Rome, avili par le despotisme impérial, fut appelé, Séjean étant rapporteur, dit Sué-

tone, à délibérer à quelle sauce on mettrait un turbot monstre destiné à la table du pourceau impérialisé.

Berchoux, dans la *Gastronomie*, a, comme l'on dit, enlevé le morceau, par ce distique resté fameux :

« Le Sénat résolut cette affaire importante,
« Et le turbot fut mis à la sauce piquante. »

Disons comme le sénat : Cuit dans sa turbotière ou baignoire royale, le turbot, à peu près froid, servi sur le côté blanc, sera accompagné d'une sauce piquante, d'une mayonnaise, ou d'huile et de citron.

On trouve ici, mais plus rarement, la *Barbue*, *Rhombus lævis* ou tassar. Rondelet, L. XI, chap. 3, page 312. Rhombus carbatus, Duhamel, pêches et Rissor icht., Europ. mérid. forme lozangique allongée, peau unie, couleur gris brun, avec des taches rougeâtres sur le corps et sur les nageoires.

N. C. La barbue n'a pas la renommée du turbot, et pourtant sa chair est peut-être plus délicate, mais a un gout de marée.

Guichenot cite encore comme l'ayant observé ici .

Le *Rhomboidichtys Podas* de la roche. Ann. Mus. XIII, p 334, pl. 24, qui est le Rhombus gesneri, pleuronectes argus, Riss. Ichty. Nice Les yeux sont séparés par un espace creusé dans les os du crâne, la dorsale commence au bout du museau. Rayons simples, écailles ciliées, yeux à gauche.

On peut rencontrer :

Le Rhombus candidissimus Riss. Pois. de Nice, 2e édit. fig. 34 ou pleuronectes diaphaneus de Schneider ou l'arnoglossus laterna, Gunth. Loc. cit. p 405.

Nous trouvons enfin les soles, Solea, Cuvier.

A. — *A pectorales bien visibles de chaque côté*, — ils ont pour caractère particulier d'avoir la bouche contournée en croissant, la lèvre supérieure avançant sur l'inférieure, la peau granulée du côté opposé aux yeux, qui sont à droite, des dents fines de ce côté. Nulles ou blanches ; leur forme est oblon

gue, celle d'une sandale turque, la dorsale commence à la bouche, et règne ainsi que l'anale, jusqu'à la caudale, mais ne l'enveloppe pas Ecailles rudes, peau épaisse, que l'on enlève le plus souvent ici, d'un seul coup.

Guichenot a signalé ici :

1° La sole cendrée, Solea cinerea, Val. serait la plus commune ici, d'après Guichenot. Commiss, scient. de l'Alg.;

2° La sole ocellée, Solea ocellata, Riss. ichty. Nice. 2e éd. p. 248. Solea oculata, Rondelet, L. xi c 12, p. 332, d'une couleur de gris brunâtre, avec quatre taches et raies noires sur le corps et le travers de la queue. Rare.

Cette espèce se trouve à Madère où elle a été signalée par M. Johnson, Esq , naturaliste anglais, d'un rare talent d'observation et qui visite maintenant Alger, tous les hivers, où il remplit le rôle scientifique de correspondant du *Britsch museum*.

3° La Sole vulgaire, Solea vulgaris, Gunther, Loco cit, p. 463, Rondelet, L. x, c. 11, p. 320, pleuronectes Solea (Nard. prod, icht.) *Maxilla superiore longir*. Squammis utrinque asperis. — A Naples, *Palaja*, à Venise, *Sfoggio*.

Squammarum ciliis mediocribus cinereo nigra ;

4° Solea luttuosa, ou sole deuil, coloration noire, qui se répète sur les os du rachis (observ. 28 juillet 1869) ;

5° Solea lascaris. Pleuronectes Lasc. Riss Ichty. Nice, p. 249, 2e édit. Solea scriba, Valen., Webb et Berthebot, poisson des Canaries, d'une couleur brune, vergetée de noir.

Combien de fois, n'avons-nous pas signalé des espèces qui passent de l'Océan dans la mer intérieure, on le comprend, par l'action favorisante des courants pour les poissons voyageurs, bons rameurs, mais cette ubiquité des espèces paresseuses s'explique par les *fucus* entraînés par les courants, exemple: le fucus natans qui se charge de charrier les œufs d'un bout des mers à l'autre.

B. — *Pectorales très petites des deux côtés, une plus apparente.*

1° La *solea variegata*, Gunther. Pleuronectes *Microchirus*, à petites mains, de la Roche. Loc. cit. poiss. d'Ivica, Ann. mus. XIII, 1809, Solea mangili. C. Bonaparte. Faune d'Italie ;

2° *Solea monochir*, Gunth. Loco cit, p. 470, Monochirus Pegusa ou la Pégouse. Riss. ichty. Nice, 1re édition, 310

Brune avec des taches irrégulièrement noires ;

3° *Monochir theophili*. Riss. ichty. Nice, p. 256, rare. Genre *Ammopleurops*, Gunth. Loc. cit. p. 490, yeux sur le coté gauche : les nageoires dorsales se continuent avec la caudale, écailles lozangiques, caduques, ligne latérale bien marquée, museau court, la machoire supérieure n'avançant pas sur l'inférieure, dents marquées des deux côtés.

Nous trouvons chaque jour, parmi les Fragalia ou fonds de filets, — l'*Ammopleurops lacteus*, Loc. cit. plaglusia lactea ou plagousie laiteuse *Faune. d'Italie*, C. Bonaparte, la dorsale, l'anale et la caudale — 162 à 178 R.

Guichenot ne la cite pas, par oubli : lèvres non frangées, forme allongée et n'atteignant que la longueur de la main. Couleur blanc jaune.

N. C. Très commune ici, toute l'année, mais même peu charnue, cette espèce ne mérite pas une attention spéciale, elle tombe dans le tohu-bohu de la bouille-abaïsse. Nous n'en dirons pas autant de la sole vulgaire ; de la sole cendrée, de la Lascaris et de la sole deuil. Ces quatre grandes espèces sont et seront toujours des poissons recherchés, et partant chers. Le mode de préparation fondamental est au gratin ou à la friture. Un autre plus compliqué, est une sauce épaisse chargée d'huitres, d'écrevisses, et qui s'appelle la sauce normande ; mais pour y arriver, il faut être en Normandie, sur les territoires d'Isigny, ou de Gournay, si célèbres par leurs beurres extra-fins.....?

Poissons malacoptérygiens. *Subrachiens.*

Caract. Ont les ventrales attachées sous les pectorales et des rudiments du bassin suspendus aux os de l'épaule. Ils nous donnent une première famille ou celle des *Gadoïdes*. Cuv. *Gadidæ*. Gunth. Caract. Ventrales aiguisées en pointe et remontées jusques sous la gorge. Corps en général fusiforme, ou un peu verticalement applati ; couvert d'écailles si molles et si fines que la peau en

paraît dépourvue, et ne demande pas de grattage à la cuisine. La tête est allongée et a quelque chose des carnassiers vulpiens, les dents sont inégales, pointues aux deux mâchoires, sur une ou plusieurs rangées : il s'en trouve au palais sur un renflement semi-circulaire du vomer. Ouies largement ouvertes, membrane branchiostége à 7 rayons et formant sac. Les nageoires sont en général molles, peu robustes, au nombre de deux ou trois sur le dos, une ou deux en arrière de l'anus. Caudale entière et bien séparée des autres, queue longue et devenant un organe vigoureux de natation, vessie aérienne grande, logée sous l'épine dorsale à apophyses latérales larges et longues ; péritoine ordinairement chargé de pigment noir. Ceux des gadoïdes qui sont de haute mer, sont voyageurs ; quelques-uns sont sédentaires : voraces entre tous, ces poissons ne vivent pas en troupes et sont la terreur des petites espèces ; aussi ne se prennent-ils bien qu'à la palangue armée avec des amorces animales.

Les mers du nord sont plus fréquentées que notre mer de la zone tempérée par les gadoïdes. Il suffit de nommer la morue pour rappeler l'importance des gadoïdes dans l'alimentation, le commerce et la marine des nations. L'absence ou la présence de barbillons, le nombre des nageoires dorsales, servent à caractériser les genres et les espèces.

Le G. *merluccius* ou merluche qui se distingue par l'absence de barbillons, a deux dorsales à une seule anale à ventrales bien développées, marquées de sept rayons. Dents des mâchoires et du vomer fortes, et en double ou triple rangée : nous donne ici toute l'année, ce qui indique une espèce peu voyageuse :

Le *merlus ordinaire. Gadus merluccius.* (L. Cuv. *Reg. an.* 2 vol., 2e éd , p. 233). Merluccius vulgaris Gunther. *Fish. of Brist. museum.* V. IV page 345. *G. Merlucc.* risso. *G. imberbis maxillâ inferiore longiore, asellus* des anciens (Rondelet. Liv. IX. page 273.) L'*Onos* et l'*Oniskos* des Grecs. Arist. *Merluzzo* à Rome, salv. merlan à Cette et Marseille, et ici merlan de nos pêcheurs et de tout le monde, n'a que deux nageoires dorsales : la première à 6 rayons, la deuxième de 36 à 40 rayons : long d'un pied ou deux il est d'un gris noirâtre, ce qui a fait donner en général ces noms

d'onos, d'oniskos et d'ajellus ou ânes aux Gades par les Grecs et les Latins

N. C. Cette espèce est très recherchée pour la table, surtout pour les cuisines de restaurateurs et se sert en tronçons dans les portions de bouillabaisse. Sa chair en est d'une coction facile, comme disaient les anciens, et sera toujours l'aliment de prédilection pour les convalescents, comme Rondelet le témoigne d'après Varron et d'après ce vers d'Ovide :

Et tam deformi non dignus nomine aselli.

Le grand Galien n'a pas dédaigné de donner la recette d'une saumure sous le nom de *Jus album* pour préparer les merlans. (V. Salviani, p. 74.)

N. C. La peau fine et dénudée du merlus, disons merlan, la rend très apte à la friture ou à être gratinée vigoureusement sur le plat. C'est aussi le poisson des enfants, les masses musculaires s'en allant en lamelles, sans arêtes intermédiaires.

Le genre Gadus.

Caract. par trois nageoires dorsales, par des dents vomérales, avec un barbillon : nous donne ici, mais plus rarement ;

Le gade tacaud (Cuv. *Reg. anim.* 2e édit. note n° 3), ou petite morue, c'est encore le *gadus luscus* (Gunth. *Fish. of Brist mus.* vol. IV, p. 335), gadus barbatus Lin. syst. nat., n° 1,165, Bloch et Bonat. C'est le callarias de klein. Gadus colias de Gronovius. C'est à Nice, à Marseille

Le *Capélan :* ce qui signifie un prètre sans doute, à cause de la robe noire de l'un et de l'autre : est très rare ici.

Le Genre Gadicule. *Gadiculus*, Guichenot.

Caract. OEil grand, trois nageoires dorsales et deux anales, la ventrale à rayons séparés, mâchoire inférieure plus longue que la supérieure, dents vomérales très petites ou nulles, membrane

branchiostège à 9 rayons : nous offre le gadiculus argenteus ou gadicule argenté, a été pêché et reconnu comme espèce par Guichenot, membre de la Commission scientifique de l'Algérie, et accepté ; par Gunther. *Fish of Brist. mus* t. IV, p. 341. Pour qu'une nouvelle espèce ait été découverte et qu'elle ait échappé aux investigations antérieures, il faut qu'elle soit rare.

Le gadicule reste très petit, de 1 décim. à peine.

N. C. ?

Le genre phycis, du grec *fucos, fard.*

A pour caractère le corps d'une taille moyenne, quelquefois atteignant 30 centimètres et un kilog en poids. La peau paraît nue sous des écailles imperceptibles ; deux nageoires dorsales : la première à 8 rayons, la deuxième 20 ou 40. La ventrale est réduite à un long brin ou filament se divisant en deux au bout. — Un barbillon est placé sous la symphyse du menton : petites dents aux mâchoires et au vomer, membrane branchiost. 7 rayons. Nous avons ici toute l'année la *phycis blenioide*, *gadus blennioides* brunish poiss, Marseille, phycis mediterraneus Laroch. poissons d'ivica. L. cit *G Blennioides pinnis ventralibus dydaclytis* Riss. ichyth. Nice. C'est la *molle* ou tanche de mer, encore le capélan à Marseille.

N. C. Ce poisson à la chair molle, à goût vaseux, doit être un poisson de fonds de la baie d'Alger. Ce mot de phycis, qui veut dire poisson blanc d'après Aristote (Dict. Planche) est resté dans le langage italien de la grande Grèce, comme synonyme de mou, de flasque, et sous le nom de *fica* est employé comme une appellation obscène et injurieuse. Ce poisson est très fréquent toute l'année à notre pêcherie, sa ressemblance avec les merlans le fait souvent acheter de confiance par les ménagères qui ne pourront en faire usage qu'en l'accommodant vigoureusement au gratin.

Les Échineis ou *Remora.*

Poissons célèbres par un appareil particulier, une sorte de disque au-dessus de la tête, qui se compose d'un certain nombre

de lames cartilagineuses transversales, obliquement dirigées en arrière, dentelées ou épineuses à leur bord postérieur et mobile, de manière que fesant agir ces lames, comme les geckos celles des semelles de leurs pattes, ils peuvent s'accrocher aux différents corps, — rochers, vaisseaux, poissons mêmes, ce qui a donné lieu à la fable, qu'ils pouvaient arrêter *(remorari)* les vaisseaux.

J'ai vu une seule fois un *remora* au marché d'Alger. Ce poisson a le corps allongé revêtu de petites écailles, une seule dorsale molle vis-à-vis de l'anale.. La tête plate en dessus, couleur bleu-noirâtre. Son appareil le fait de suite reconnaître. L'on distingue par le nombre des lames de son disque 18°, l'*Echineis remora* de la Méditerranée qui est la plus courte.

N. C. Très rare. N'a aucune importance ménagère ; les pêcheurs le font sécher et l'empaillent pour le vendre comme curiosité.

Le genre Motella ou Mustella. (Cuv. *Reg. animal* 2[e] éd. p. 334.)

Se reconnait à la première dorsale composée de brins, filets ou franges séparées, cachée dans une rainure dorsale ; une seule nageoire anale. Les ventrales ont cinq ou six rayons. Porte deux barbillons à la mâchoire d'en haut, une à celle d'en bas.

Nous avons ici, mais moins fréquemment que la précédente:

La moustelle commune. (Cuv. loc. cit.) Mustella tricirrhata. Gunther. Loc. cit. gadoïdes t. IV, p. 365, la mustella vulgaire Rondelet. liv. IX, p. 281, Onos. mustella et *Gadus fuscus risso* — Moustello à Nice, — Moustela et mou'a à Cette. Doum.

N C. *Carne molle et friabili est*, dit Rondelet, c'est-à-dire, ne vaut pas mieux que la précédente.

ANGUILLIFORMES.

Ont une forme allongée serpentoïde, une peau épaisse et molle avec des écailles si petites qu'elles paraissent perdues dans le

cuir ; quelques-uns ont des vessies natatoires rudimentaires et ainsi inutiles : Contient :

Les Anguilles (muræna Linn.)

Ont des nageoires pectorales faibles et arrondies, leur grand moyen de locomotion étant dans les mouvements latéraux d'un corps très effilé, comme tranchant en dessus et en dessous, ce qui constitue une sorte de reptation aquatique.

Les ouïes s'ouvrent par des trous très petits, en doigt de gant, sous les pectorales, ce qui permet leur facile occlusion par une sorte de jeu de soupape et empêche le dessèchement des peignes branchiaux, et permet à ces poissons de vivre longtemps hors de l'eau, même d'en quitter volontairement le séjour et de traverser, pour aller d'une rivière ou d'un étang à l'autre, des espaces de prairies. Les dents alignées pressées indiquent des poissons de petite proie.

Avant que le lac Alloula, qui communiquait avec la mer, fût converti, presqu'en entier, en terres labourables, les anguilles étaient, à Alger, extrêmement communes au printemps et à bas prix, comme de 15 à 20 cent. les plus grosses .. d'un kilogr. en poids, et excellentes.

L'Harrach en fournit encore, mais très peu.

1° *Les véritables Anguilles.*

Ont la mâchoire supérieure plus courte que l'inférieure. Les dents, uniformes, sont peu piquantes. Ont la dorsale et l'anale prolongées autour de la queue et y formant, par leur réunion, une caudale pointue.

Nous avons donc ici :

1° L'anguille ordinaire, *murœna hélena*, couleur gris de cendre en dessus, blanche dessous ;

2° Guichenot a décrit comme nouvelle, et j'ai reconnu ces jours-ci, à la Pêcherie, de provenance inconnue, sous le nom d'anguilles de La Calle, *anguilla callensis*, (Commiss. scient. de

l'Algérie, zool. poiss, fig.), une anguille très petite, couleur d'un beau vert en dessus, tête renflée en arrière.

2° *Les Congres*, ou anguilles de mer.

Ont la mâchoire supérieure plus longue et faisant avant-bec, tube des narines allongé, la dorsale plantée assez près de l'insertion des pectorales.

Nous avons ici, et surtout dans les eaux du port :

1° Le congre commun, *conger vulgaris* Cuv., *Règ. anim.*, 2° édition, page 350.

Il est jaune, d'une couleur cendrée, claire dessus, noire plus tard ; la nageoire dorsc-caudale, lisérée de noir : la tête n'est pas sculptée de raies. Ici, il reste petit.

2° Le congre de Cassini Riss, *murœna balearica* (La Roche), couleur gris bleuâtre.

3° La Myre, *murœna myrus*, Rondel, d'une couleur tendre. Cette petite espèce est reconnaissable à un chevron noir à la nuque dû à la transparence du pigmentum des deux yeux, des points blancs, ou pores mucipares, et forment une ligne latérale ponctuée ; reste petite ; est de passage en octobre.

N C. Les anguilles de l'Harrach et du lac Alloula sont un bon manger, quoique la chair soit grasse, et demande, ainsi, ou la sauce au vin, à la tartare, ou mayonnaise à la moutarde.

Les congres, les myres ont trop d'arêtes fines pour donner une chair agréable : même assaisonnement.

Les Ophisures, ou serpents de mer

Diffèrent des anguilles et congres parce que la dorsale et l'anale se terminent avant d'arriver à la pointe de la queue, qui se trouve ainsi dépourvue de nageoires (n° 3) et finit comme un poinçon ; l'orifice supérieur de leur narine est ouvert au bord de la lèvre supérieure : dents aiguës et tranchantes. Cuv., *Règ. anim;*, 2e édit., page 351.

Le serpent de mer — Muræna serpens. Linn.

Serpens marina. serpe marino. — Salviani, page 57, fig. it. De la Méditerranée, long quelquefois de cinq à six pieds, de la grosseur du bras, brun dessus, argenté dessous, museau grêle et pointu ; 20 r. à la membrane branchiale.

Je n'en ai vu qu'un exemplaire sur la plage, en avril 1858. Un autre, préparé par M. Loche, existe à l'Exposition permanente d'Alger.

Ce poisson, connu des Grecs sous le nom *ophys Talassias*, et des Italiens de la Renaissance, est d'une capture rare. Salviani ne donne aucune note sur l'usage culinaire que l'on peut en tirer ; nous imiterons ce silence.

Les Murènes proprement dites. — *Muræna*, Cuv., *murænophys*, Lacép.

Cuvier, ayant mieux vérifié que Lacépède et Risso l'existence de la membrane branchiostége et d'un trou operculaire encore plus petit, il est vrai, a placé les murènes à la suite des anguilles ; mais elles en diffèrent par un appareil dentaire formidable qui, avec un pharynx très dilatable, en font les pythons, les boas de la mer.

Nous avons ici :

1° La murène commune *muræna helena*, C. et Bloch, 153, marbrée de taches jaunâtres sur un fond brun : elles représentent les ROSES des panthères, jaguars, lynx et ocelots ;

2° *La murène unicolore* (*muræna christini*), Risso, qui paraît noire, parce que le fond brun ne porte que des points très fins, jaunes.

N. C. On prend les murènes à l'hameçon armé d'une sardine : les enrochements artificiels de la jetée du port servent de retraite fréquente à ces horribles bêtes. La murène ordinaire ou noire, dépouillée de sa peau, coupée en tronçons, a la chair blanche et délicate, sans arêtes ; frite, elle présente un manger vraiment parfait.

D'autres reprennent la forme des poissons ordinaires, sans nageoires pectorales et avec des branchies bien ouvertes. Forme aplatie, écourtée, nageoire dorsale et anale s'unissant pour terminer un corps en forme de glaive.

Nous avons ici, quoique rarement :

La donzelle commune (*ophidium barbatum*), Bloch, f. 59. *ophidium barbat. Ichty.* Nice, Risso : *Iconog. reg. anim.* pl. 64., portant sous la gorge deux petits barbillons. Couleur d'un rose tendre, avec des chevrons d'or, que l'on peut très bien rendre avec des traits d'or de coquilles.

N. C. Rien à dire, vu la rareté de ce poisson.

CINQUIEME ORDRE DES POISSONS

MALACOPTERYGIENS LOPHOBRANCHES, Cuv.

Mâchoires complètes et libres. Les branchies, au lieu d'être en peignes ou en lamelles continues, sont distribuées en petites houppes rondes, disposées par paire le long des arcs branchiaux ; elles sont cachées sous un opercule à peine soutenu par des vestiges de rayons, et ne laissant qu'un tout petit trou pour la sortie de l'eau : leur corps est cuirassé, comme polyédrique, et n'a presque pas de chair ; aussi se dessèchent-ils facilement et sont-ils ainsi d'une facile conservation.

Ils sont ovipares ; les œufs éclosent dans une sorte de poche particulière sous le ventre. — Nous trouvons ici les :

Syngnathes ou aiguilles de mer, à mâchoires soudées et peu protractiles, qui nagent par le frétillement d'un corps allongé ; les nageoires sont inutiles chez d'autres. Tels sont les *hippocampes* ou chevaux marins, qui ont le corps comprimé et plus haut en avant que vers la queue. Ils se dessèchent en se recourbant : le tronc et la tête prennent alors de la ressemblance avec l'encolure du cheval. La queue, sans nageoires, se recourbe en se desséchant et achève ainsi un être fantastique, qui a mérité d'être reproduit avec effet dans les arts d'ornementation. Nous pourrions citer les espèces de syngnathes et d'hippocampes des

côtes de l'Algérie ; Guichenot en nomme quatre (Commis. scient. de l'Algérie). Toutes ces espèces paraissent indécises ; il faut espérer qu'une monographie plus exacte sortira des recherches de MM. Playfair et Johnson.

SIXIÈME ORDRE DES POISSONS

OU DES PLECTOGNATHES

Ou des poissons à mâchoires fixes ou à pièces peu mobiles ; l'intermaxillaire forme seul la mâchoire. Os du squelette fibreux, pas tout à fait cartilagineux ; opercules et rayons cachés sous une peau épaisse, qui ne laisse qu'une petite fente branchiale.

Les *Gymnodontes*

ont, au lieu de dents apparentes, les mâchoires garnies d'une substance éburnée, divisée en lames intérieurement et dont l'ensemble rappelle le bec de perroquet. Ce sont de vraies dents réunies et se succédant à mesure de l'usure. Avec ces dents, ces poissons broutent les fucus et triturent les crustacés.

Poissons laids en général, à chair molle et malsaine, dangereuse même. Sans grande activité, et profitant, pour se déplacer, des profondeurs vers la surface, de la faculté qu'ils ont de se gonfler d'air. Tels sont les *diodons* et les *orbes* à deux dents, les *tetraodons* à quatre dents séparées.

Ces poissons sont des mers chaudes. Nous n'avons dans la Méditerranée, et rarement, que le genre

G. ORTHAGORISCUS OU MÔLES, LES POISSONS LUNE.

Représenté par la *meule* ou *tetraodon mola*. Linn., *Syst. nat.* Bloch, 12 v., *orthagoriscus mola*, Cuv., *Reg ani.*, 2ᵉ édit. *Pisce luna* des pêcheurs italiens. Ainsi appelé parce que le corps comme tronqué verticalement avant la queue, présente une coupe arrondie, et que la couleur est comme argentée.

L'an dernier, une môle a été capturée dans nos eaux d'Alger et envoyée au *Bristish muséum*, par M. le consul général d'Angleterre, sir Playfair.

N. C. La môle est naturellement rare. Ce poisson, comme tous ceux de cette famille et de la suivante, ont la chair immangeable.

POISSONS SCLÉRODERMES OU A CUIR.

Qui ont la peau chagrinée, presque osseuse, le museau conique ou en grouin de porc, terminé par une bouche armée de dents distinctes en petit nombre.

Dans le genre Baliste, qui porte huit dents sur une seule rangée et tranchantes, qui a la peau chagrinée, comme à compartiments, la première dorsale est composée d'un ou plusieurs rayons articulés sur un os particulier qui tient au crâne et dans le sillon duquel les rayons se cachent, et d'où ils se redressent, ce qui en fait une sorte d'armure de guerre.

Nous avons ici .

Le *baliste caprisque*, (*balistes capriscus*), L. Salviani, 207. Valenc., *Poissons des Canaries*, t. II, p. 94. Le pourc des Provençaux, *caprisque de Rondelet*,

Je n'ai vu ce poisson qu'une fois en dix ans. Ce devait être un échappé de l'Océan.

N. C. Chair immangeable, peut-être dangereuse.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE

POISSONS OSSEUX

NOTA. — Quand plusieurs genres ou espèces se ressemblent beaucoup, ni les pêcheurs ni le public ne s'attachent à différencier les espèces par des noms particuliers; cela est livré à la sagacité du naturaliste, et il nomme ordinairement en latin, en laissant la traduction se faire d'elle-même dans la langue vulgaire.

GENRES.	ESPÈCES, NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS.	PAGES.
	SCIÆNOIDES		
Seiœna.	Aquila.	Le Maigre.	33
Umbrina.	Cirrhosa.	L'Ombrine	
Corvina.	Corvina	Le Corbs	38
Pristipoma.	Ronchus.	?	
	Benedetti.	?	
Diagramma.	Octolineatum.	?	
	Mediteraneus.	?	
	SPAROIDES		
Sargus.	Rondeletii.	Sars ou Sargo.	47
	Salviani.	Sargo.	
	Annularis.	Sargo.	
	Vetula.	Vieille.	
Charax.	Acutirostris.	Puntazzo.	49
	Auriga.		
Chrysophrys.	Aurata.	La Daurade ordinaire.	51
Pagellus.	Erythrinus.	Le Pageau rose.	59
	Centrodontus.	Besugo.	
	Acarne.	?	
	Bogaraveus.	Le Bogarel.	
	Mormyre.	Pagel morme.	
Dentex.	Macrophtalmus	Le Dentex gr yeux rose	
	Vulgaris.	Le Dentex coul. d'acier.	
	Filosus.	?	
Cantharus.	Vulgaris.	?	
	Brama.	?	
	Orbicularis.		
Bops.	Salpa.	La Saupe.	59
	Vulgaris.	Le Bogue.	
Oblata.	Melanura.	L'Oblade.	60
	SP. SPAROIDES		
Mœna.	Vulgaris.	La Mendole vulgaire.	61
	Jusculus.	Le Juscle.	
	Tiricuspidatus.	Mendole d'osbeek.	
Smaris	Vulgaris.	Le Piçarel.	
	Alcedo.	Martin pècheur.	
	SQUAMMIPENNES		
Brama.	Mediterannea.	Castagnole.	63
	SCOMBEROIDES		
Scomber.	Pneumatophorus.	Le Maquereau blanc.	64
	Cærulescens.	Le Maquereau bleu.	
	Thynnus.	Le Thon.	
	Brachypterus.	?	
	Thunina.	La Thonnine	
Pelamys.	Sarda.	La Bonite.	
	Bonapartiì.	La Palamide Bonaparte.	
Xiphias.	Gladius.	L'Epée pesce spada.	69

GENRES.	ESPÈCES, NOMS LATIFS	NOMS FRANÇAIS.	PAGES.
Tetrapturus.	Orphis.	?	70
Naucates.	Ductor.	Le Pilote.	71
Lichia.	Vadigo.	La Liche.	72
	Glaycos.	?	
Saurellus.	Vulgaris.	Saurel.	
Caranx.	Ascencionis.	La Carangue.	
Zeus.	Faber.	Poisson St-Pierre.	74
	Pungio.	?	
	Aper.	?	
	TŒNIOIDES		
Trachypterus.	Cristatus.	?	75
	Spinola.	?	
	Falx.	?	
	Tris.	?	
	Leisoterus.	?	
Gymnètrus.	Gladius.	Gymnètre épée.	
	Telum.	?	
Cepola.	Rubens.	La Cépole rougeâtre.	76
	APHYSIOIDES		
Atherina.	Hepsetus.	Joel.	76
	Bœrii.	De Bœr.	
	Mochon.	Le Mochon.	
	Presbyter.	Le Prêtre.	
	Meletus.	Le Mélet.	
	MUGILOIDES		
Mugil.	Cephalus.	Muge capiton.	80
	Capito.	?	
	Auratus.	?	
	Chelo labeo.	?	
	Saliens.	?	
	GOBIOIDES		
Clinus.	Argentatus.	?	81
Blennius.	Tentacularis.	Baveuse.	
	Papillo.	?	
	Sphinx.	?	
	Triglioides.	?	
	Gralerita.	?	
	Pavo.	?	
	Radiata.	?	
	Montagii.	?	
	Gattorugine.	?	
Tripterigion.	Melanurus.	?	84
Gobius.	Capito.	Le boulereau à gr. tête.	

GENRES.	ESPÈCES, NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS.	PAGES.
	Azureus.	Bleu. (Goujon de mer)	
	Paganellus.	Pagancl.	
	Cruentatus.	Ensanglanté.	
	Albidus.	Blanc.	
	Lesœuerii.	De Lesueur.	
	Minutus.	Petit.	
	Quadrimaculatus.	A quatre taches.	
Callyonymus.	Lyra.	?	
	Dracuculus.		
	Lacerta.		
LOPHIOIDES			
Lophius.	Piscatorius.	La Baudroye commune.	87
BATRACOIDES			
Batrachus.	Algériensis.	?	89
LABROIDES			
Labrus.	Maculatus.	Vieille tachetée.	
	Turdus.	V. Grive.	
	Merula.	V. Merle ou noire.	
	Reticulatus.	V. Retiaculée.	
	Mixtus.	?	
Crenilabrus.	Pavo.	?	
	Caruleus.	?	
	Melops.	?	
		?	
	Quinquemaculatus	?	
		?	
		?	
	Ocellatus.	?	
	Rostratus.	?	
Ctenolabre.	Rupestris.	?	
Julis	Pavo.	?	
	Turcica.	?	
Coris.	Julis.	?	
	Giofredi.	?	
Novacula.	Cultrata.	Le Rason.	98
BECS EN FLUTE			
Centriscus.	Scolapax.	Bécassine de mer.	99
POISSONS OSSEUX ABBOMINAUX. — CYPRENOIDES			
Cyprinus.	Carpio.	La Carpe.	100
	Auratus.	Le cyprin doré de Chine	
Leuciscus.	Callensis Guich.	L'able de la Calle.	
Barbus.	Setifensis.	Le Barbereau du Sétif.	
	Longiceps.		

GENRES.	ESPÈCES, NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS.	PAGES.
	ESOCES		
Esox.	Belone. L.	Aiguille, aguillia.	102
Hemiramphus.	Picartii.		
	EXOCETS		
Exocetus.	Volitans.	Hirondelle de mer.	104
	SALMONOIDES		
Saurus.	Radiatus.	Poisson Lezard.	104
Argentina.	Leiglossa.		
	MALACOPTERYGIENS ABDOMINAUX. — CLUPEOIDES		
Clupea.	Virescens.	Le Hareng vert.	105
Alausa.	Finta.	La Finte.	
	Pilchardus.	La Sardine vraie.	
Meletta.	Mediterrannea.	Alice, allecia	
Ingraulis.	Encrasicholus.	L'Anchois, anchoa.	109
	PLEURONECTES OU POISSONS PLATS		
Citharus.	Lingnatula.	?	110
Rhombus.	Maximus.	Le Turbot	
Rhombodichtys.	Podos	La Barbue.	
Solea.	Cinerea.	Sole.	
	Ocellata.	?	
	Vulgaris.	?	
	Luttuosa	?	
	Lascaris.	?	
Microchirus.	Pegusa.	?	
	Theophili.	?	
Amopleurops.	Lacteus.	?	
	MALACOPTERYGIENS SUBBRACHIENS. — GADOIDES		
Merluccius.	Vulgaris Gunt.	Le Merlan.	
Gadus.	Luscus.	Le Capelan.	
Gadiculus.	Argentatus.	Le petit Merlan.	
Phicis.	Blenioïdes.	La Molle.	
Motella.	Tricirrata.	La Motelle ou Mustelle.	
Echineis.	Remora.	La Remora.	116
	ANGUILLIFORMES		
Anguilla.	Vulgaris.	L'Anguille de l'Harrach.	120
	Callensis.	De la Calle.	
Conger.	Vulgaris.	Le Congre noir.	
	Balerarica.		
Myrus.	Murœna.	La myre.	

GENRES.	ESPÈCES, NOMS LATINS	NOMS FRANÇAIS.	PAGES.
Ophysurus.	Serpens.	Le Serpent de mer.	
Murœna.	Helena.	La Murène tachetée.	
	Christini.	Unicolore.	
Ophidium.	Barbatum.	La Donzelle.	
	Imberbe.	La Donzelle sans barbe.	
	LOPHOBRANCHES		
Syngnathes.	?	?	125
Hippocampus.	?	Cheval marin.	
	PLECTOGNATHES		
Gymnodontes.	?	?	126
Orthogoriseus.	Mola.	Le Poisson meule.	
	SCLÉRODERMES		
Balistes.	Capriscus.	Le Porc de mer.	126

Fin des Poissons osseux.

